



Chambre des communes
CANADA

Comité permanent de la santé

HESA • NUMÉRO 036 • 3^e SESSION • 40^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le jeudi 4 novembre 2010

Présidente

Mme Joy Smith

Comité permanent de la santé

Le jeudi 4 novembre 2010

• (1105)

[Traduction]

La présidente (Mme Joy Smith (Kildonan—St. Paul, PCC)): Mesdames et messieurs, bienvenue au Comité permanent de la santé. Je suis heureuse de voir que certains sont de retour aujourd'hui.

Conformément à l'article 108(2) du Règlement, nous examinons la mise en oeuvre des recommandations du rapport Weatherill concernant l'éclosion de listériose en 2008.

Nous sommes très chanceux d'accueillir deux représentants de l'Agence de la santé publique du Canada: le Dr Butler-Jones, administrateur en chef de la santé publique, et le Dr Mark Raizenne, directeur général du Centre des maladies infectieuses d'origine alimentaire, environnementale et zoonotique.

Et par vidéoconférence, nous avons le Dr Frank Plummer, directeur général scientifique du Laboratoire national de la microbiologie.

Docteur Plummer, bienvenue. M'entendez-vous?

Dr Frank Plummer (directeur général scientifique, Laboratoire national de la microbiologie, Agence de la santé publique du Canada): Oui, je vous entends bien.

La présidente: Formidable. Je suis heureuse que vous soyez des nôtres aujourd'hui, malgré votre emploi du temps très chargé.

Nous accueillons également des représentants de l'Agence canadienne d'inspection des aliments: Carole Swan, présidente, et Paul Mayers, vice-président associé, Programmes. Nous avons des représentants du ministère de la Santé: Glenda Yeates, sous-ministre, et Jeff Farber, directeur du Bureau des dangers microbiens de la Direction générale des produits de santé et des aliments. Bienvenue.

Nous allons commencer par entendre les représentants de l'Agence de la santé publique du Canada. Vous disposez de 5 à 10 minutes pour faire votre exposé — vous avez droit à un maximum de 10 minutes.

Nous allons commencer par entendre le Dr Butler-Jones.

[Français]

Dr David Butler-Jones (administrateur en chef de la santé publique, Agence de la santé publique du Canada): Merci, madame la présidente.

Je commencerai d'abord par une mise en contexte à l'intention des nouveaux membres du comité.

[Traduction]

Que ce soit de la ferme à la cuisine ou de la cuisine à la table, des éclosions de toxi-infection alimentaire peuvent et vont se produire. En règle générale, les toxi-infections alimentaires trouvent leur origine à la maison. Elles surviennent à la suite d'une manipulation ou d'une préparation insalubre des aliments et ce, quand bien même les aliments utilisés sont sains. C'est pourquoi nous avons tous un

rôle très important à jouer dans la prévention de la maladie, que ce soit dans le domaine de la réglementation, de l'élaboration des politiques, de l'éducation, de la vente ou de la consommation.

J'ai eu l'occasion en juin de vous informer de plusieurs des initiatives du gouvernement concernant la salubrité des aliments, initiatives mises en place à la suite des recommandations formulées dans le rapport Weatherill. Ces 57 recommandations font déjà l'objet de mesures de la part du gouvernement; leur mise en oeuvre est soit en cours, soit terminée. Nous n'avons jamais été en si bonne posture pour prévenir et détecter les éclosions de maladies d'origine alimentaire au Canada, et pour intervenir s'il y a lieu. Il existe une excellente coordination entre les ministères fédéraux, les partenaires provinciaux et territoriaux et les principaux intervenants. Au sein du gouvernement fédéral, les cadres supérieurs se rencontrent régulièrement grâce à des tribunes très utiles, comme le Comité spécial d'administrateurs généraux chargés de l'examen de la salubrité des aliments.

[Français]

Nous avons constaté les avantages d'une meilleure coordination dans le feu de l'action.

[Traduction]

Elle nous a permis de gérer plusieurs éclosions récentes de maladies d'origine alimentaire, comme le rappel des viandes Siena à la fin de l'an dernier, et l'éclosion de *Salmonella chester* cet été. Je ferai brièvement le point aujourd'hui sur les derniers développements depuis juin et sur le rôle particulier de l'Agence de la santé publique du Canada.

Je commencerai par parler de l'intervention en cas d'éclosion de maladie d'origine alimentaire. Le Protocole d'intervention lors de toxi-infection d'origine alimentaire (PRITIOA) est le principal document qui guide la collaboration intergouvernementale en cas d'éclosion d'intoxication alimentaire au Canada et à l'étranger. Ce protocole a reçu l'approbation des provinces et des territoires en juin et a ensuite été publié sur le Web. L'Agence de la santé publique du Canada, en collaboration avec les provinces et les territoires, réalisera des exercices de mise en oeuvre du PRITIOA au cours de l'automne et de l'hiver. Nous prévoyons aussi un exercice à l'échelle nationale au printemps 2011. À cet égard, l'Agence met également au point un plan d'intervention d'urgence en cas de toxi-infections alimentaires ainsi qu'un système de commandement des interventions. Ceci assurera une meilleure coordination et une plus grande capacité parmi l'ensemble des partenaires.

Nous avons entrepris la mise au point d'un plan type pour lequel nous solliciterons bientôt l'avis des partenaires fédéraux, provinciaux et territoriaux, de manière à ce que nous puissions le terminer au cours du prochain exercice.

Mon deuxième point concerne l'intensification des activités de surveillance et de détection précoce. La surveillance et la détection visent à déceler rapidement les éclosions de sorte que les parties concernées puissent prendre les mesures qui s'imposent.

À cet égard, nous intensifions notre participation à PulseNet Canada, un réseau national qui rassemble des laboratoires fédéraux et provinciaux utilisant les empreintes génétiques pour établir des correspondances entre des échantillons bactériens provenant d'humains et d'aliments, et nous collaborons avec d'autres pays également. Les laboratoires participant au réseau PulseNet ont désormais accès à davantage de programmes de formation et de certification; la capacité de recherche de notre Laboratoire national de microbiologie de Winnipeg a elle aussi été renforcée.

Je suis heureux de vous annoncer que l'Agence de la santé publique a fait des plans pour le lancement d'un projet pilote visant à mettre en oeuvre le système Panorama d'Inforoute Santé du Canada. Ce projet pilote nous sera très utile pour tester la capacité de notre système de surveillance à gérer les éclosions dans l'ensemble du Canada. Nous évaluons en ce moment son intégration à nos systèmes d'alerte existants et sollicitons l'avis de nos partenaires. Nous comptons avoir terminé cette étape avant la fin septembre de l'exercice 2011-2012.

L'Agence a aussi apporté des améliorations à la surveillance nationale de la listériose en intégrant *Listeria monocytogenes* dans le Programme national de surveillance des maladies entériques.

L'enquêteuse indépendante a recommandé que soit renforcée la capacité de pointe pour la gestion des éclosions majeures de toxi-infections d'origine alimentaire. J'aimerais souligner les consultations menées ce mois-ci avec les principaux partenaires dans le cadre d'un atelier national sur la mise au point d'un projet pilote de réserve de santé publique, un modèle dont nous espérons terminer la mise en place au plus tard le 31 mars 2011.

• (1110)

[Français]

La formation des réservistes et l'évaluation du projet-pilote se feront en janvier 2012.

[Traduction]

J'aimerais enfin évoquer la question de la communication.

Une des questions soulevées dans le rapport Weatherill portait sur l'efficacité de la communication lors d'une éclosion. Nous disposons maintenant d'une série de plans afin d'éclairer nos interventions.

Le PRITIOA, que j'ai évoqué un peu plus tôt, établit de façon claire les responsabilités fédérales, provinciales et territoriales en matière de communication lors d'une éclosion. Il s'agit avant tout de faciliter la collaboration en vue de communiquer rapidement avec le public et les personnes à risque.

De plus, pour faciliter la coordination à l'échelle fédérale, l'Agence de la santé publique a mis au point avec Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments un protocole de communication sur la salubrité des aliments. Le protocole accorde à l'Agence de la santé publique la responsabilité de la communication avec le public pendant une situation d'urgence attribuable à une maladie d'origine alimentaire. Ce protocole nous permet d'ores et déjà d'améliorer notre façon de travailler ensemble lorsque nous devons communiquer avec la population pendant une éclosion, comme nous l'avons constaté durant la pandémie du virus H1N1. Afin de déterminer de quelle manière le protocole peut être renforcé et de s'assurer que le personnel en connaît bien le contenu, plusieurs

exercices de simulation seront organisés au cours des prochains mois.

L'Agence de la santé publique a également mis au point un plan de communication stratégique des risques qui guidera notre façon de communiquer avec la population canadienne lors des éclosions de toxi-infections d'origine alimentaire. Ce plan, que nous avons commencé à mettre en place, prévoit entre autres l'utilisation de messages adaptés aux groupes à risque particuliers et s'appuie sur une variété d'outils de communication traditionnels et innovateurs. Citons entre autres le portail Web sur la salubrité des aliments, les séances d'information à l'intention des intervenants et des médias, ainsi que des webémissions. En cas d'éclosion à l'échelle nationale, l'Agence sera prête à diriger les opérations et à mettre en oeuvre les principaux éléments du plan dans le cadre de son intervention.

Madame la présidente, il s'agissait là des grandes lignes des activités menées depuis juin dernier. L'ensemble des activités est abordé dans le rapport conjoint que vous avez devant vous, *Progrès accomplis en matière de salubrité des aliments*, mise à jour d'octobre 2010.

J'aimerais remercier le comité pour leur intérêt dans la mise en oeuvre des recommandations de l'enquêteuse indépendante.

[Français]

C'est avec plaisir que je répondrai à toute question concernant l'Agence de la santé publique du Canada. Merci.

[Traduction]

La présidente: Merci, docteur Butler-Jones.

La parole est maintenant à Glenda Yeates, sous-ministre du ministère de la Santé.

Mme Glenda Yeates (sous-ministre, ministère de la Santé): Madame la présidente, mesdames et messieurs les membres du comité, je vous remercie beaucoup de me donner l'occasion de m'adresser à vous pour vous communiquer une mise à jour sur les efforts déployés par Santé Canada dans le but d'appliquer les recommandations formulées par l'enquêteuse indépendante dans son rapport de 2009.

Je suis accompagnée aujourd'hui par le Dr Jeff Farber, directeur du Bureau des dangers microbiens de la Direction générale des produits de santé et des aliments.

[Français]

Comme j'en ai déjà fait part aux membres de ce comité, la protection et la promotion de la santé et de la sécurité des Canadiens et des Canadiennes, ainsi que de leurs familles et de leurs collectivités, sont d'une importance capitale pour Santé Canada.

• (1115)

[Traduction]

Nous prenons très au sérieux notre rôle qui consiste à protéger la population canadienne en réduisant au minimum les risques que comportent non seulement la bactérie *Listeria*, mais aussi tous les pathogènes d'origine alimentaire, les contaminants chimiques et les autres sources potentielles de danger.

[Français]

Santé Canada assume son rôle réglementaire au moyen de sa capacité scientifique et grâce à une collaboration efficace avec ses partenaires, tels que l'Agence de la santé publique du Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Agriculture et Agroalimentaire Canada et nos homologues d'ailleurs dans le monde.

[Traduction]

Aujourd'hui, j'aimerais résumer les mesures que nous avons prises dans trois domaines clés en réponse au rapport Weatherill. Ces domaines sont les directives et approbations réglementaires, les évaluations des risques pour la santé et la communication à nos concitoyens à propos de la salubrité des aliments.

Parlons d'abord des directives et approbations réglementaires. Nous avons accompli des progrès considérables dans la mise à jour de notre politique sur la bactérie *Listeria*. En collaboration avec nos partenaires fédéraux et en consultation avec l'industrie, le milieu universitaire, les professionnels de la santé et les consommateurs, nous avons réexaminé notre Politique sur la présence de *Listeria* monocytogènes dans les aliments prêts-à-manger. La politique révisée a été publiée aux fins de consultation en mars de cette année. Après incorporation de la rétroaction, la version finale de la politique révisée, qui entre en vigueur le 1^{er} avril 2011, a récemment été mise à la disposition du public pour permettre à l'industrie une transition harmonieuse vers la conformité et la mise en application de cette politique.

Il importe de souligner que notre interaction avec nos partenaires de l'industrie alimentaire et les activités que nous avons réalisées en collaboration avec eux ont permis d'améliorer leurs programmes de salubrité alimentaire et de renforcer le contrôle de la bactérie *Listeria* dans les aliments les plus à risque tels que les viandes prêtes-à-manger. Les changements apportés vont permettre un dépistage rapide de toute contamination dans les installations de transformation alimentaire. Ils permettront également de renforcer la prévention et d'accélérer la détection précoce des risques. Cela permettra de prendre des mesures correctives afin d'éviter la contamination du produit fini.

En outre, afin d'améliorer la détection et le dépistage opportuns des pathogènes alimentaires, Santé Canada a validé une nouvelle méthode de détection de la bactérie *Listeria*. Grâce à cette méthode, les résultats des analyses nous parviennent en trois à cinq jours, plutôt qu'en sept à dix jours comme auparavant. Nous en sommes maintenant aux dernières étapes du processus de validation et nous prévoyons que la nouvelle méthode sera rendue disponible en avril 2011.

Nous collaborons également avec le Conseil national de recherches pour concevoir une méthode de détection de la bactérie *Listeria* fondée sur un microcircuit intégré, laquelle nous permettra d'obtenir des résultats en 48 heures.

En réponse à une autre observation exposée dans le rapport de l'enquêtrice indépendante, Santé Canada a établi un nouveau processus qui nous permet d'accorder la priorité à l'approbation d'interventions en matière de salubrité alimentaire dont les avantages pour la santé sont démontrés et d'en accélérer le traitement. Grâce à ce processus, Santé Canada a été en mesure d'approuver l'utilisation de deux additifs alimentaires pouvant contribuer à maîtriser la prolifération de la bactérie *Listeria* monocytogènes de même qu'un nouveau processus de fabrication sous haute pression qui permet de réduire les dangers microbiens de source alimentaire. De plus, Santé Canada travaille à l'élaboration de directives pour informer l'industrie des critères déterminants permettant de prioriser le traitement de ces soumissions.

En ce qui concerne la capacité d'évaluation des risques pour la santé, nous poursuivons le renforcement de notre capacité de pointe en embauchant et en formant davantage d'évaluateurs scientifiques des risques de façon à être en mesure de réagir aux événements relatifs à la salubrité alimentaire. Cela nous permet aussi de

continuer à assurer, à l'intention de l'ACIA, la prestation de services d'évaluation des risques pour la santé 24 heures par jour, sept jours par semaine. Au sein de Santé Canada, nous avons amélioré notre capacité en augmentant nos effectifs de six équivalents temps plein (ETP) au cours des deux dernières années, et le processus d'embauche pour l'ajout de sept autres évaluateurs scientifiques des risques est en cours. De plus, nous avons assuré la formation polyvalente d'autres membres du personnel pour nous garantir une capacité de pointe qui pourrait être nécessaire lors d'événements relatifs à la salubrité alimentaire.

Cette capacité accrue a permis aux évaluateurs de Santé Canada de réaliser, entre le 1^{er} avril 2010 et le 30 septembre 2010, 108 évaluations des risques pour la santé qui ont contribué aux enquêtes sur la salubrité alimentaire entreprises par l'ACIA. Elles ont toutes été conclues en moins des huit heures prescrites par la norme de service établie pour les risques les plus importants.

[Français]

Enfin, sur le plan des communications, nous recherchons continuellement des moyens d'améliorer la façon d'informer la population canadienne des risques inhérents aux pathogènes d'origine alimentaire et de déterminer le moment le plus approprié pour communiquer avec nos concitoyens.

[Traduction]

Par exemple, une campagne de communication des risques et de marketing social de trois ans va déjà bon train. Cette campagne lancée en mars dernier va au-delà des risques liés à la bactérie *Listeria*. Elle a pour but d'informer la population canadienne au sujet de la manipulation adéquate des aliments et de la façon d'éviter les maladies d'origine alimentaire en général.

• (1120)

[Français]

Nous consacrons des efforts ciblés à ces segments de la population qui courent le plus grand risque de subir des complications après avoir contracté une maladie d'origine alimentaire, par exemple les adultes plus âgés, les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.

[Traduction]

Actuellement, notre campagne comprend des publicités dans des magazines et des brochures conçues à l'intention des groupes vulnérables mentionnés précédemment. Les magazines utilisés ont une circulation combinée de près de 2 millions d'exemplaires.

Nous avons également lancé des activités de communication en ligne qui comprennent des vidéos et des outils interactifs ciblant aussi ces groupes et indiquant les mesures précises qu'ils peuvent prendre pour réduire les risques qu'ils courent de contracter une maladie d'origine alimentaire. Par exemple, notre vidéo qui s'adresse aux adultes plus âgés diffuse des conseils sur l'achat et la conservation adéquate des produits alimentaires ainsi que de l'information sur les aliments qu'ils doivent éviter.

Pour faire en sorte que ce matériel soit consultable en plusieurs langues, Santé Canada collaborera aussi avec ses partenaires des paliers provincial, territorial et local. Nous compléterons les efforts déjà déployés pour veiller à ce que tous les Canadiens et toutes les Canadiennes soient en mesure de connaître et de comprendre les mesures qu'ils peuvent prendre pour réduire les risques d'être atteints de maladies d'origine alimentaire.

J'espère que ma présentation a éclairé les membres du comité sur les progrès que nous avons accomplis pour donner suite aux recommandations exposées dans le rapport de l'enquêtrice indépendante.

[Français]

Ces réalisations mesurables améliorent la façon dont nous évaluons les risques liés aux produits alimentaires et nous rendent davantage capables de collaborer avec nos partenaires fédéraux pour mieux faire face à ces risques.

[Traduction]

En terminant, comme je vous en ai fait part dès le début, je vous réitère notre détermination à promouvoir la salubrité des aliments consommés par la population canadienne.

[Français]

Je vous remercie de m'avoir donné la chance de vous présenter nos activités. Je serai heureuse de répondre à vos questions ultérieurement. Merci.

[Traduction]

La présidente: Merci beaucoup, madame Yeates.

Nous allons maintenant entendre Carole Swan, présidente de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

[Français]

Mme Carole Swan (présidente, Agence canadienne d'inspection des aliments): Merci, madame la présidente.

Je suis heureuse d'avoir l'occasion de vous parler des progrès réalisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'égard des recommandations faites par Sheila Weatherill.

[Traduction]

Nous collaborons étroitement avec tous les intervenants responsables du système de salubrité des aliments, y compris les producteurs, les transformateurs, les autres ordres de gouvernement et les consommateurs, afin d'améliorer la salubrité des aliments pour les Canadiens. Il revient à nous tous — le gouvernement, l'industrie et les consommateurs — d'assurer l'efficacité de ce système qui est l'un des meilleurs au monde.

Comme l'ont noté mes collègues, le rapport d'étape sur la salubrité des aliments récemment publié par le gouvernement décrit les progrès que nous avons réalisés à l'égard des recommandations de l'enquêtrice indépendante. Permettez-moi de parler brièvement de trois secteurs où nous avons apporté d'importantes améliorations, notamment la capacité d'inspection, la communication et l'information, et la collaboration.

Tout d'abord, en ce qui concerne la capacité d'inspection, de nombreuses nouvelles ressources ont été mobilisées pour les activités d'inspection des aliments. Nous embauchons 170 nouveaux inspecteurs. Cent cinquante de ces inspecteurs sont maintenant en poste et les autres seront embauchés et formés au cours des prochaines semaines. Cela nous permettra d'améliorer considérablement notre capacité d'inspection.

[Français]

De plus, d'importants efforts ont été déployés pour améliorer notre programme de formation des nouveaux inspecteurs et du personnel actuel.

Bien que nos premiers efforts soient axés sur la formation des nouveaux inspecteurs, une formation d'appoint plus systématique et à jour sera offerte à tout le personnel d'inspection. Cette formation

aidera le personnel de l'agence à suivre les progrès scientifiques et technologiques, ainsi que les nouvelles méthodes d'analyse.

[Traduction]

Le deuxième élément dont je souhaite parler est le secteur de la communication et de l'information. En reconnaissance du fait qu'un public avisé est un facteur important dans la lutte contre les maladies d'origine alimentaire, nous employons de nouveaux moyens pour fournir de meilleurs renseignements sur les risques reliés à la salubrité des aliments. La section « Centre des consommateurs » du site Web de l'ACIA a été restructurée pour fournir davantage de renseignements sur les questions importantes relatives à la salubrité des aliments et pour expliquer plus clairement le rôle du consommateur, du gouvernement et de l'industrie dans la salubrité des aliments. Nous organisons également une table ronde des consommateurs à titre de tribune permanente pour améliorer les communications entre l'ACIA et les consommateurs. L'ACIA utilise aussi les technologies comme Twitter pour diffuser des renseignements sur la salubrité des aliments et les rappels d'aliments.

Nous continuons de dialoguer avec les Canadiens par l'intermédiaire de campagnes d'information publique nationales. Nous diffusons également des renseignements plus détaillés sur les rappels à faible risque ainsi que les établissements de production alimentaire ayant fait l'objet de mesures d'application de la loi.

En ce qui concerne la collaboration, l'ACIA continue de coopérer étroitement avec ses partenaires fédéraux responsables de la salubrité des aliments, notamment l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) et Santé Canada. L'ACIA et l'ASPC ont uni leurs efforts pour élaborer une stratégie exhaustive de communication des risques qui orientera la façon dont l'Agence communiquera avec les Canadiens durant une élection nationale de maladie d'origine alimentaire. Santé Canada et l'ACIA améliorent et valident les méthodes de détection de la listériose et d'autres menaces alimentaires pour réduire le temps des essais et intervenir plus rapidement aux fins des enquêtes sur la salubrité des aliments.

Bon nombre des recommandations de Weatherill visent l'industrie. L'ACIA rencontre régulièrement les représentants de l'industrie et profite de ces occasions pour déterminer la meilleure façon de collaborer afin d'améliorer davantage la salubrité des aliments, dans le contexte de nos responsabilités en matière de réglementation. Comme je l'ai indiqué précédemment, nous avons l'un des meilleurs systèmes de salubrité des aliments au monde, ce qui est attribuable en grande partie au professionnalisme et au dévouement du personnel de l'Agence ainsi que de celui de Santé Canada et de l'Agence de la santé publique du Canada, et à la collaboration de nos partenaires. Nous continuerons de travailler avec nos partenaires pour améliorer le système et informer les Canadiens de nos progrès dans ce dossier très important.

Merci, madame la présidente.

• (1125)

La présidente: Merci, madame Swan.

Nous allons amorcer notre premier tour où chacun aura droit à sept minutes pour les questions et les réponses.

Nous commençons avec M. Dosanjh.

L'hon. Ujjal Dosanjh (Vancouver-Sud, Lib.): Merci.

Merci à tous pour votre présence.

J'ai seulement deux questions à l'intention de l'ACIA.

Vous nous avez fourni certains chiffres sur le nombre d'inspecteurs. Le Syndicat de l'agriculture a diffusé un communiqué ce matin. Voici donc ma question à ce sujet.

Le syndicat estime qu'il y avait plus d'inspecteurs qui travaillaient dans des usines de transformation de la viande autres que les abattoirs avant l'éclosion chez Maple Leaf que le nombre d'inspecteurs que l'ACIA juge nécessaire aujourd'hui. Avant la contamination, il y avait environ 220 inspecteurs qui consacraient la majeure partie de leurs heures de travail à des tâches relatives au système de vérification de la conformité (SVC) dans ces salaisons. Aujourd'hui, l'ACIA estime qu'elle n'a besoin que de 155 inspecteurs en équivalents temps plein (ETP) pour couvrir le même territoire. Même en ajoutant les ETP pour le travail hors SVC, le total n'atteindrait pas les niveaux de dotation en vigueur avant l'éclosion.

Vous nous avez donné des chiffres et je ne sais pas si le tout concorde. Je viens de vous citer textuellement le communiqué diffusé ce matin.

Si tel est le cas, c'est une allégation très grave. Pourriez-vous répondre à cette affirmation du Syndicat de l'agriculture en faisant valoir des données bien précises, plutôt que des impressions que vous pouviez avoir ce matin ou hier?

La présidente: Madame Swan.

Mme Carole Swan: Merci, madame la présidente.

Je n'ai pas lu le communiqué diffusé ce matin par le Syndicat de l'agriculture, mais je peux vous dire que nous comptons sur plus de 3 000 inspecteurs en mars 2010. Le nombre d'inspecteurs à l'emploi de l'ACIA n'a cessé de croître. De fait, le gouvernement a recruté 538 nouveaux inspecteurs depuis mars 2006.

L'hon. Ujjal Dosanjh: Pourriez-vous répondre directement à l'allégation voulant que vous estimez que 155 ETP sont suffisants pour faire un travail qui était accompli par quelque 220 inspecteurs consacrant la majeure partie de leurs heures de travail à des tâches relatives au SVC dans ces usines? Est-ce que cette allégation est fondée?

Mme Carole Swan: Je crois que le Syndicat de l'agriculture fait référence au document déposé en même temps que le rapport d'étape où l'on confirmait le temps d'inspection nécessaire pour les tâches liées au SVC selon l'estimation de l'ACIA. Je vous rappelle que le SVC est notre système de vérification de la conformité.

La vérité c'est que nous avons maintenant davantage d'inspecteurs qui se consacrent à la vérification de la conformité, et nous en embauchons 170 nouveaux.

• (1130)

L'hon. Ujjal Dosanjh: Alors en avez-vous plus de 220 qui travaillent dans le cadre du SVC? C'est ce qu'on indique dans le communiqué; c'est le nombre que vous aviez avant l'incident chez Maple Leaf.

Mme Carole Swan: Je vous répète que je n'ai pas en main le communiqué diffusé par le Syndicat de l'agriculture.

L'hon. Ujjal Dosanjh: Mais je vous dis ce qu'il contient. On indique que « 220 inspecteurs... consacraient la majeure partie de leurs heures de travail à des tâches relatives au SVC » avant l'éclosion. Y en a-t-il 220 actuellement?

Mme Carole Swan: Nous avons plus de 220 inspecteurs qui s'occupent des viandes. En fait, les viandes accaparent la majorité de nos inspecteurs. Bon nombre d'inspecteurs consacrent une large portion de leur temps de travail au SVC. Nous n'avons pas

d'inspecteurs qui exécutent uniquement des tâches liées au SVC. Ce système fait simplement partie de leurs activités.

Je peux vous assurer que notre capacité d'inspection dans le cadre du SVC est supérieure à ce qu'elle était avant l'éclosion.

L'hon. Ujjal Dosanjh: Êtes-vous en train de nous dire que les allégations du syndicat sont fausses?

Mme Carole Swan: Je dis simplement que notre capacité d'inspection dans le cadre du SVC est plus grande qu'elle ne l'était avant l'éclosion.

L'hon. Ujjal Dosanjh: Très bien.

J'ai une seconde question qui concerne également le communiqué du syndicat. Le rapport Weatherill a fait ressortir plusieurs déficiences importantes dans le système d'inspection des aliments. On avait notamment constaté que le système de vérification de la conformité qui a été mis en vigueur juste avant l'éclosion était déficient et avait besoin d'améliorations critiques relativement à sa conception, sa planification et sa mise en oeuvre.

La présidente: Madame McLeod.

Mme Cathy McLeod (Kamloops—Thompson—Cariboo, PCC): J'invoque le Règlement. Je pense qu'on nous a demandé de discuter des problèmes liés à la santé. Le Comité de l'agriculture s'occupe très bien des questions d'agriculture et du nombre d'inspecteurs. Ne sommes-nous pas en train de dévier du sujet?

La présidente: Oui, nous devons nous en tenir au sujet à l'étude.

L'hon. Ujjal Dosanjh: Quel est le sujet à l'étude, madame la présidente? Ne raccourcissez pas le temps qui m'est accordé, mais dites-moi quand même quel est le sujet à l'étude.

La présidente: Nous discutons de la mise en oeuvre des recommandations du rapport Weatherill.

L'hon. Ujjal Dosanjh: Avant qu'on m'interrompe, madame, nous parlions justement du rapport Weatherill.

La présidente: Monsieur Dosanjh, je vous rappelle que nous traitons des questions liées à la santé. Le Comité de l'agriculture étudie ce dossier également. Veuillez vous en tenir au sujet à l'étude.

L'hon. Ujjal Dosanjh: Je suis désolé. J'aimerais pouvoir poser ma question. Merci.

Voici ma question. Le SVC mis en vigueur juste avant l'éclosion chez Maple Leaf « était déficient et avait besoin "d'améliorations critiques relativement à sa conception, sa planification et sa mise en vigueur" ». Il a « été mis en oeuvre sans que l'on ait préalablement procédé à une évaluation détaillée des ressources disponibles, [et une] pénurie d'inspecteurs avait déjà cours avant la contamination. »

Selon une évaluation interne de l'Agence canadienne d'inspection des aliments conduite en mars et avril de cette année, de nombreux problèmes décrits dans le rapport Weatherill continuent d'affliger l'inspection des aliments au Canada. Parmi les constatations faites lors de l'évaluation figurent les commentaires suivants, formulés par plusieurs participants, qui s'appuient sur leur expérience:

« Il n'y a pas assez de personnel pour assurer la mise en vigueur complète du SVC dans tous les établissements. »

Le système n'alloue pas assez de temps aux inspecteurs pour accomplir leurs tâches de vérification et il manque d'outils efficaces pour forcer l'exécution et l'observance quand les entreprises de transformation alimentaire dérogent aux exigences de salubrité.

Alors que certains inspecteurs ont à leur disposition des ordinateurs portables et des liens internet rapides, d'autres « travaillent toujours avec un crayon et du papier ».

Les inspecteurs sont aussi handicapés dans la mesure où ils n'ont pas un accès direct à l'information historique relative à la performance des entreprises en matière de salubrité alimentaire.

Pourriez-vous nous expliquer comment les Canadiens sont censés faire confiance au système actuel, compte tenu de ces constatations, qui ont été faites lors de votre évaluation interne?

Mme Carole Swan: Madame la présidente, je répondrai à la question avec plaisir.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments prend très au sérieux la question du système de vérification de la conformité. C'est l'un des éléments essentiels du dispositif nous permettant de veiller à la salubrité des aliments.

Après avoir reçu les recommandations de Sheila Weatherill, nous nous sommes penchés très sérieusement sur notre système de vérification de la conformité. Nous nous y sommes pris de plusieurs manières. Nous avons demandé à des experts d'examiner les tâches effectuées dans ce système, et ils ont produit un rapport, qui a été fourni à votre comité, je crois, dans le cadre du rapport d'étape déposé par le gouvernement.

Nous avons effectué une évaluation du travail fait en première ligne. Nous avons rencontré des inspecteurs oeuvrant sur le terrain, et ces rencontres ont eu lieu en présence du Syndicat de l'agriculture. Nous avons discuté de la mise en oeuvre du système de vérification de la conformité et des difficultés qui se présentaient. Nous avons rassemblé toute l'information recueillie et formulé des recommandations pour améliorer ce système. Puis, nous avons donné suite à ces recommandations.

Les recommandations visaient à augmenter la capacité d'inspection, ce que nous sommes en train de faire. Nous avons reçu des suggestions sur les outils de travail et nous sommes en train d'améliorer les connexions entre les inspecteurs. Ces suggestions concernaient entre autres la nature de la mise à jour du manuel des méthodes à employer pour l'inspection des viandes. Nous avons procédé à cette mise à jour et nous continuons de tenir le manuel à jour. Elles concernaient aussi le nombre de tâches à réaliser dans le système de vérification de la conformité. Nous avons examiné très attentivement les tâches et en avons ajouté.

Je n'hésite pas à dire que nous nous sommes penchés très sérieusement sur le système de vérification de la conformité, en compagnie du syndicat. L'information est publique, et nous agissons de manière à améliorer ce système, en tenant compte des constatations que nous avons faites.

• (1135)

La présidente: Merci, madame Swan.

Monsieur Malo.

[Français]

M. Luc Malo (Verchères—Les Patriotes, BQ): Merci beaucoup, madame la présidente.

Vous me permettez de poursuivre avec vous, madame Swan. Lorsqu'il est question d'innocuité et de salubrité des aliments, différents aspects doivent être pris en compte. Vous vous rappellerez qu'il y a eu, à la fin du mois de septembre, une fuite. En effet, une évaluation interne est devenue publique. Cette évaluation mentionnait que les contrôles de l'agence sont déficients en ce qui concerne les aliments importés. Dans le rapport, on parlait de risques multiples qui nécessitent un important coup de barre.

Avez-vous traité cette problématique avec sérieux? Avez-vous trouvé des moyens de faire en sorte que les produits importés soient soumis aux mêmes règles que les produits fabriqués et transformés

ici? Au fond, il doit y avoir une certaine réciprocité. Il faut que ce qui entre ici soit soumis aux mêmes règles et soit aussi sécuritaire que les produits qui sont fabriqués ici. Avez-vous posé des gestes concrets pour régler cette situation?

[Traduction]

La présidente: Allez-y, madame Swan.

Mme Carole Swan: Merci, madame la présidente.

Oui, nous avons certainement posé des gestes concrets.

Je crois que vous parlez d'une vérification dont nous avons publié les résultats et qui portait sur la politique de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au sujet des importations. Elle couvrait la période de 2005 à 2008 et constatait qu'il pouvait y avoir des faiblesses. Nous avons examiné très attentivement ces faiblesses et nous avons mis en oeuvre des mesures pour y remédier.

Je souligne par ailleurs que le gouvernement a annoncé le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires, en 2008, et a accordé de l'argent à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, entre autres, pour qu'elle puisse se concentrer sur les risques liés aux aliments importés. Nous nous servons de cet argent pour faire davantage d'opérations éclair d'inspection des importations. Nous effectuons davantage d'inspections des aliments à haut risque. Nous employons les résultats de la vérification comme guide pour déterminer comment dépenser l'argent dans le but d'améliorer l'inspection des aliments importés.

Nous sommes très clairement d'avis que les degrés de salubrité des aliments importés et des aliments produits au pays devraient évidemment être identiques. Nous ne pouvons pas exposer les Canadiens à des dangers qui proviendraient des aliments importés. Donc, nous nous sommes bien et bien servis des résultats de la vérification. Nous avons utilisé l'argent que le gouvernement nous a accordé dans le cadre du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et nous avons concentré les efforts sur les produits importés.

[Français]

M. Luc Malo: Avez-vous été en mesure d'évaluer déjà si, à la suite des correctifs que vous avez apportés, il y a eu une véritable amélioration de ce côté, ou s'il va falloir attendre un rapport dans plusieurs années pour juger si le coup de barre qui était nécessaire a été apporté?

[Traduction]

Mme Carole Swan: Nous diffusons dans notre site Web des mises à jour de notre plan de gestion découlant de la vérification. Nous employons entre autres ce moyen pour rendre des comptes à la population dans la transparence la plus totale. Nous allons faire une vérification plus officielle dans deux ans environ, après avoir continué d'utiliser l'argent issu du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation.

[Français]

M. Luc Malo: Dois-je comprendre qu'il va falloir attendre deux ans avant de savoir s'il y a une politique de réciprocité, à savoir si les produits importés sont soumis aux mêmes contrôles que les produits fabriqués et transformés ici?

[Traduction]

Mme Carole Swan: Non. Vous pouvez consulter notre site Web. De plus, nous pouvons vous fournir des données plus complètes sur les résultats de notre vérification et sur notre plan d'action pour gérer les mesures faisant suite aux constatations issues de la vérification. Mais nous continuerons de soumettre nos activités à des vérifications. C'est l'un des moyens qui nous permet de nous assurer que nous obtenons des résultats, et nous allons poursuivre les vérifications.

[Français]

M. Luc Malo: Madame Yeates, en juin dernier nous avons commencé à étudier cette question. Au moment où nous nous sommes rencontrés, Mme Meena Ballantyne était ici comme témoin. Elle nous disait que les lignes directrices pour l'industrie liées aux nouveaux additifs et aux nouvelles technologies alimentaires dotées du potentiel de contribuer à la salubrité des aliments allaient être prêtes cet automne. Dans vos commentaires, vous nous aviez dit que les lignes directrices étaient encore en préparation.

Y a-t-il eu un retard dans la production ou dans la présentation des lignes directrices?

• (1140)

[Traduction]

Mme Glenda Yeates: Je vous remercie pour votre question, monsieur le député.

Non, nous ne sommes pas en retard sur l'échéancier indiqué par Meena Ballantyne, notre sous-ministre adjointe chargée de la Direction générale des produits de santé et des aliments, lorsqu'elle est venue témoigner devant votre comité.

Nous suivons une démarche à plusieurs étapes. En mars, nous avons diffusé une version provisoire des lignes directrices. Nous nous sommes appuyés sur les meilleurs travaux scientifiques et les meilleures informations que nous avons pu trouver, dans le monde entier. Je crois que le Canada est désormais un chef de file pour ce qui est des lignes directrices contre la bactérie *Listeria*, grâce au temps qui a été investi dans ce dossier. Nous avons fait des recherches exhaustives avant de diffuser la version provisoire, en mars. Nous avons ensuite recueilli les observations des gens et tenu des consultations, car nous étions d'avis qu'il nous fallait produire le meilleur document qui soit. Nous avons fait ce travail au cours de l'été. Nous avons reçu plus de 400 observations, de la part de 33 personnes. Nous avons examiné ces observations et les avons intégrées à la politique. Bref, la politique est publiée dans notre site.

J'ai indiqué que la date de mise en oeuvre était le 1^{er} avril, mais il y a toujours une période de transition pour les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments — qui doivent évidemment recevoir de la formation et apprendre les méthodes qu'ils devront employer pour appliquer la politique — ainsi que pour l'industrie. Nous présentons à ces intervenants la nouvelle norme et la nouvelle politique auxquelles ils devront se conformer, puis ils doivent se préparer à la mettre en oeuvre concrètement. Alors, nous avons toujours eu l'intention de diffuser la politique selon cet échéancier, et nous savons que l'industrie a déjà pris d'importantes mesures pour se hisser au niveau de la nouvelle norme. Il y a eu consultation, donc les acteurs du secteur ne sont pas tombés des nues, mais nous avons comme pratique de toujours laisser aux gens un certain temps pour qu'ils puissent s'adapter, avant de mettre totalement en oeuvre la politique.

La présidente: Merci, madame Yeates.

Je cède la parole à Mme Hughes.

Mme Carol Hughes (Algoma—Manitoulin—Kapusking, NPD): Merci, madame la présidente.

Merci aux témoins d'être présents pour nous aider à faire face à ce problème très important.

Voici une constatation de Sheila Weatherill, telle qu'on la trouve textuellement dans le rapport:

Bien que le SVC soit considéré comme un système solide et qu'il bénéficie d'un soutien étendu, des améliorations essentielles doivent y être apportées sur le plan de la conception, de la planification et de la mise en oeuvre.

Elle écrit également ceci:

Si [la haute direction] avait participé plus activement au processus, les cadres de l'ACIA auraient peut-être pu reconnaître que le nouveau système d'inspection avait été mis en oeuvre sans que l'on ait préalablement procédé à une évaluation détaillée des ressources disponibles pour s'acquitter de ces nouvelles tâches [...]

Ma question concerne le rapport de PricewaterhouseCoopers publié le 21 octobre. Si je comprends bien, PricewaterhouseCoopers a reçu le mandat d'effectuer la vérification des ressources réclamées par Mme Weatherill dans la première recommandation de son rapport. Je vous lis cette recommandation:

Pour déterminer précisément les ressources d'inspection nécessaires et le nombre d'inspecteurs requis, l'Agence canadienne d'inspection des aliments doit retenir les services d'experts externes qui effectueront une vérification des ressources. Les experts doivent également recommander les changements et les stratégies de mise en oeuvre nécessaires. La vérification doit comprendre une analyse portant sur le nombre d'usines dont un inspecteur doit être responsable ainsi qu'une analyse du bien fondé de faire une rotation des inspecteurs.

Le rapport de PricewaterhouseCoopers comprend la mise en garde suivante:

Cette revue ne garantit aucunement l'exactitude du calcul de l'ACIA et ne doit pas être interprétée comme une certification du calcul puisque les éléments suivants, entre autres, ont été exclus: l'inspection, l'analyse ou la validation détaillée (pour confirmer la fiabilité ou l'exhaustivité) des sources de données (p. ex., les feuilles de temps ou les rapports du SVC) à la base des calculs de l'ACIA; les évaluations, techniques et autres, des tâches du SVC sur le plan de l'adéquation de leur nature, fréquence ou durée.

À la lecture de ce passage, il me semble que l'Agence canadienne d'inspection des aliments ne s'est pas encore conformée aux recommandations du rapport Weatherill. J'aimerais savoir quand ce sera le cas.

Mme Carole Swan: Le système de vérification de la conformité est un élément absolument essentiel de l'agence, et Sheila Weatherill a bien fait d'y consacrer passablement d'attention, dans son rapport.

J'aimerais vous parler de quelques mesures que nous avons prises. Le rapport PricewaterhouseCoopers contient un examen indépendant des calculs faits par l'Agence canadienne d'inspection des aliments concernant les ressources d'inspection nécessaires pour faire fonctionner le système de vérification de la conformité. Nous avons permis à PricewaterhouseCoopers d'examiner nos dossiers. Nous lui avons fourni tout ce dont ses vérificateurs avaient besoin. Et de mon point de vue, le rapport de PricewaterhouseCoopers confirme la validité des estimations que nous avons faites quant aux ressources nécessaires.

Nous n'en sommes pas restés là. Comme Sheila Weatherill nous avait proposé de le faire, nous avons examiné comment le système de vérification de la conformité était mis en oeuvre, concrètement. Nous avons parlé à des inspecteurs oeuvrant en première ligne, partout au pays, en présence du syndicat encore une fois, j'ajouterais, parce que nous le considérons comme un partenaire important pour nous assurer que le système de vérification de la conformité est efficace.

Nous avons retenu les services de certains experts et leur avons demandé d'examiner dans les détails les tâches liées au système de vérification de la conformité, puis de déterminer si ces tâches conviennent et si le temps qui leur est alloué est adéquat. Nous avons constaté que des améliorations pouvaient être apportées, et nous l'avons fait.

Par exemple, nous avons ajouté des tâches additionnelles dans le système de vérification de la conformité. C'est une question plutôt technique, mais nous avons ajouté des tâches. Nous avons alloué davantage de temps aux inspecteurs pour s'acquitter de certaines tâches, comme les inspecteurs eux-mêmes l'ont indiqué. Nous avons amélioré la formation fournie aux inspecteurs sur la mise en oeuvre du système de vérification de la conformité et nous avons amélioré les outils dont ils disposent, sur le terrain, toujours dans l'optique de la mise en oeuvre de ce système de vérification très important.

• (1145)

Mme Carol Hughes: Une évaluation a-t-elle été faite par une tierce partie, sur les ressources nécessaires pour effectivement mettre en oeuvre le système d'inspection des viandes? Je me pose la question parce que les inspecteurs nous disent qu'ils sont capables d'effectuer certaines tâches du système de vérification de la conformité, mais pas toutes.

Il y a des tâches qui sont manifestement négligées. Est-ce que vous vous occupez de ce problème? Une tierce partie a-t-elle été mandatée pour examiner les ressources et déterminer quelles sont les ressources nécessaires pour arriver à effectuer toutes les tâches?

Mme Carole Swan: Ce travail incombe à PricewaterhouseCoopers. Permettez-moi de vous souligner que ce n'est pas l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui a retenu les services de PricewaterhouseCoopers. Nous sommes demeurés complètement en dehors du travail fait par PricewaterhouseCoopers. Nous lui avons fourni toutes les données et toute l'information. Les vérificateurs ont effectué en toute indépendance leur travail nous concernant.

Mme Carol Hughes: Comment pouvons-nous conclure que le programme d'hygiène des viandes sera meilleur? Je voudrais que nous parlions encore une fois de la question des 155 équivalents temps plein pour les postes d'inspecteur, question soulevée par mon collègue. Que dit-on là-dessus? Les gens qui font le travail sur le terrain affirment que le nombre que vous proposez n'est pas suffisant.

Mme Carole Swan: Comme je l'ai indiqué tout à l'heure, nous augmentons la capacité d'inspection de deux manières. Premièrement, nous engageons des inspecteurs qui se consacreront à la lutte contre la bactérie *Listeria* et qui assureront une présence quotidienne. Nous en aurons 170 lorsque nous aurons fini l'opération d'embauche. Déjà, nous en comptons 150 dans nos rangs.

Deuxièmement, si je peux simplement terminer, la formation est très importante. Nous avons entendu des inspecteurs dire qu'ils ne recevaient pas assez de formation et que les manuels n'étaient pas à jour. Il est très important que le personnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments soit bien outillé pour faire le travail très important qui lui est confié. Nous nous sommes concentrés sur ce point également.

Mme Carol Hughes: C'est la question que j'allais poser. C'est justement là que le bât blesse. Concernant...

La présidente: Je veillerai à ce que vous disposiez de tout le temps qui vous était accordé, madame Hughes, mais permettez-moi, avant que vous continuiez, de vous signaler que M. Plummer est

également présent, par vidéoconférence. N'hésitez pas à lui adresser des questions si vous voulez.

Mme Carol Hughes: Je n'ai pas d'objection à ce que les témoins qui le souhaitent prennent l'initiative de répondre à mes questions.

M. Plummer peut répondre à ma question s'il le veut. Elle porte sur la formation. Les inspecteurs affirment ne pas pouvoir prendre congé pour suivre de la formation, parce qu'ils sont trop peu nombreux. Est-ce qu'ils mentent?

Mme Carole Swan: Comme vous pouvez vous l'imaginer, la formation du personnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments est très importante pour qu'elle puisse faire son travail

Je demanderais à M. Paul Mayers de vous parler de la formation pour une minute.

M. Paul Mayers (vice-président associé, Programmes, Agence canadienne d'inspection des aliments): Merci.

Nous cherchons à améliorer l'ensemble de notre approche en matière de formation, qu'il s'agisse des nouveaux inspecteurs ou de ceux qui étaient déjà parmi nous. Comme la présidente de l'Agence canadienne d'inspection des aliments l'a souligné, un nombre important de nouveaux inspecteurs sont embauchés actuellement. Avant d'être affectés à des inspections, sur le terrain, ils suivent un programme de formation exhaustif.

De plus, le personnel ayant déjà de l'expérience se voit lui aussi offrir de la formation. La formation est un composant obligatoire du programme. Lorsque nous enrichissons notre effectif d'inspecteurs additionnels, nous sommes en mesure de libérer d'autres inspecteurs de leurs tâches quotidiennes, puisque c'est nécessaire, comme vous le savez, pour qu'ils puissent suivre de la formation.

Nous avons besoin des deux ingrédients: un programme exhaustif de formation améliorée, comme celui que nous avons élaboré pour nos inspecteurs, ainsi qu'une capacité d'inspection accrue, qui nous permet de libérer des inspecteurs de leurs tâches habituelles, de manière à ce qu'ils puissent suivre cette formation améliorée. C'est avec ces deux ingrédients que nous sommes en mesure de résoudre le problème soulevé en toute légitimité par le personnel, qui souhaite avoir la possibilité de se perfectionner.

• (1150)

La présidente: Merci, monsieur Mayers.

Je cède la parole à Mme Davidson.

Mme Patricia Davidson (Sarnia—Lambton, PCC): Merci, madame la présidente.

Merci aux témoins qui sont présents aujourd'hui. Nous nous rendons certainement compte que nous discutons d'un problème sérieux, et nous remercions le ministère et l'agence pour l'empressement dont ils ont fait preuve lorsqu'est venu le temps d'appliquer les recommandations du rapport Weatherill.

À entendre tout le monde ce matin, je constate que la coopération et la communication semblent s'être grandement améliorées entre les divers ministères et organismes et je tiens à le souligner. Pourriez-vous me dire si je fais un bon constat et si vous pensez que le progrès va se maintenir à l'avenir, de manière à améliorer les situations?

Docteur Plummer, auriez-vous un mot à dire à ce sujet?

Dr Frank Plummer: Je pense que d'autres personnes seraient mieux placées que moi pour se prononcer là-dessus.

Des voix: Oh, oh!

Mme Patricia Davidson: D'accord.

Dr David Butler-Jones: Frank est à Washington, où il participe aux discussions à l'échelle mondiale sur la sécurité alimentaire, qui comprennent divers sujets, alors je vais donner une première réponse à cette question.

Évidemment, la coopération était bonne même avant l'épisode de la bactérie *Listeria*, mais nous avons pu l'améliorer encore, c'est-à-dire établir des mécanismes officiels renforçant les mécanismes ad hoc qui existaient jusque-là. Nous avons trouvé des manières de coopérer encore plus étroitement. La communication ne se fait plus seulement en réaction à des événements, mais de manière régulière. Nous continuons d'améliorer nos propres mécanismes. D'ailleurs, nous, de l'Agence de santé publique du Canada, voyons une grande utilité dans cette démarche, où s'ajoutent à notre perspective celles de Santé Canada, des provinces et même des autorités locales de la santé publique. Pour arriver à mieux lutter contre les éclosions et à mieux les prévenir, il faut constamment apprendre. Je crois que nos efforts vont dans le bon sens.

Il est en fait assez intéressant d'entendre un certain nombre de directeurs de la santé publique des provinces et des territoires souligner, alors qu'ils étaient réunis dernièrement avec leurs collègues, les améliorations à l'échelle locale et provinciale, dans les relations avec l'Agence canadienne de la santé publique, par exemple, ainsi que dans la gestion des éclosions, dans les interventions et dans la communication. Même les gens qui oeuvrent sur le terrain constatent la valeur du travail que nous avons accompli.

Mme Patricia Davidson: Êtes-vous du même avis, madame Swan?

Mme Carole Swan: Tout à fait. Comme le Dr Butler-Jones l'a indiqué, je crois, nous constatons des améliorations à divers échelons, dans la collaboration et la coopération. À Ottawa, les cadres supérieurs ont désormais recours à des mécanismes certainement meilleurs, qu'il s'agisse des protocoles ou des réunions, pour se tenir informés, pour voir à ce que les gens soient conscients de leurs rôles et de leurs responsabilités. À l'échelon des relations fédérales-provinciales, la coopération est aussi excellente. Les relations sont beaucoup plus étroites.

Le Dr Butler-Jones a parlé de l'éclosion dans des produits de la société Siena, l'année dernière. Nous avons très bien collaboré avec l'Ontario pour intervenir très rapidement.

Enfin, le dernier exemple et non le moindre concerne l'échelon local, où les gens sont souvent les premiers à détecter les problèmes du genre. La collaboration entre les directeurs locaux de la santé publique et le personnel de l'Agence canadienne de la santé publique s'est énormément améliorée, je crois, et continuera d'être très solide.

Mme Patricia Davidson: Merci.

Nous vous avons entendu nous parler des domaines où vous avez fait des progrès. Ces progrès vous paraissent-ils satisfaisants, à l'heure actuelle, par rapport à ce que vous espériez?

Dr David Butler-Jones: Je vais commencer.

Nous sommes certainement sur la bonne voie. L'objectif a été fixé pour septembre de l'année prochaine, mais de nombreux éléments ont déjà été mis sur pied, par exemple le Protocole d'intervention lors de toxi-infection d'origine alimentaire. Nous nous en servons et nous allons le mettre à l'essai sous peu. De nombreuses recommandations sont déjà appliquées. Dans d'autres cas, les mesures sont en voie d'être appliquées, et ce n'est qu'une question de raffinement. Nous n'en sommes plus du tout au point de nous demander comment nous réagirions à telle ou telle situation. Il s'agit plutôt de peaufiner les détails, de manière à ce que les spécialistes juridiques et tous les

autres acteurs soient sur la même longueur d'onde. Mais nous avons pu démontrer récemment — puisqu'il s'est produit une longue liste d'éclosions où nous sommes tous intervenus, au cours de la dernière année —, que non seulement nous sommes mieux préparés à réagir lorsqu'il se produit quelque chose, mais que nous continuons de nous améliorer en tirant les leçons de chaque cas qui se présente.

Mme Glenda Yeates: Je suis tout à fait d'accord. Nous nous sommes fixé des échéances pour atteindre nos objectifs et nous constatons que le travail avance très bien.

Je crois qu'au fil de cette démarche, nous nous sommes aperçus que le Canada était passé en tête du peloton, par rapport aux autres pays. Le travail réalisé a été très bénéfique. Il a fallu des efforts particulièrement importants dans le domaine de la recherche, au ministère de la Santé, pour se placer à l'avant-garde, mais nous avons su nous y mettre et nous avons suivi l'échéancier. Entre-temps, nous ne sommes pas restés uniquement dans la sphère du travail théorique. Nous avons aussi appliqué concrètement les résultats de nos travaux scientifiques, au fur et à mesure. Alors, je pense qu'autant nous nous sommes fixé un échéancier pour l'atteinte d'objectifs finaux concrets, vers lesquels nous avons progressé, autant nous avons réussi à accumuler des données scientifiques sur lesquelles nous pouvons nous appuyer pour appliquer progressivement des mesures concrètes. Je pense qu'il y a actuellement beaucoup de dynamisme dans ce dossier.

• (1155)

Mme Patricia Davidson: Docteur Butler-Jones, vous avez fait référence au Protocole d'intervention lors de toxi-infection d'origine alimentaire, ou PRITIOA, dans votre exposé de ce matin. Vous avez dit notamment que c'est le principal document qui guide la collaboration intergouvernementale, en cas d'éclosion, entre les provinces et territoires, mais aussi à l'échelle nationale et avec l'étranger, n'est-ce pas?

Dr David Butler-Jones: Le protocole est l'outil qui permet à notre pays de faire face à des éclosions de maladies d'origine alimentaire, quelles qu'en soient les sources. Par conséquent, si le Canada est frappé par quelque chose venant de l'étranger, ce document permet de savoir comment répondre, à tous les niveaux et entre les différentes organisations, y compris au chapitre des communications. Il y a d'autres incidents qui, même s'ils ne se produisent pas sur notre territoire, intéressent le Canada, en raison des conséquences éventuelles; et cela ne concerne pas seulement les maladies alimentaires, mais aussi la contamination de l'eau. C'est la raison pour laquelle, avec le système de surveillance que nous avons mis en place, le Réseau mondial d'information en santé publique, l'OMS nous dit que nous sommes les premiers à la prévenir d'environ 40 à 60 p. 100 de toutes les éclosions de maladies dans le monde. Ce ne sont donc pas les pays concernés qui tirent le signal d'alarme en premier. Auparavant, c'était de l'ordre de 80 p. 100. D'autres pays sont en train de mettre en place leurs propres systèmes de surveillance et de déclaration améliorés. Cela a donc profité clairement à tout le monde.

Cela nous intéresse beaucoup. Nous réalisons des analyses et faisons participer l'OMS ou d'autres pays et nos partenaires au Canada, le cas échéant.

Donc, nous y voyons un intérêt, mais le PRITIOA ne peut véritablement être appliqué que lorsque quelque chose affecte directement le Canada et sa population.

La présidente: Merci, docteur Butler-Jones et madame Davidson.

Je vous rappelle que le Dr Plummer nous suit par vidéoconférence et qu'il peut répondre à vos questions également. Souvent, quand des témoins assistent à nos séances par vidéoconférence, je dois faire des rappels pour que tout le monde participe, autant ceux qui sont ici en personne que ceux qu'on voit à l'écran.

Merci de nous accorder un peu de votre temps, docteur Plummer, nous vous en sommes très reconnaissants.

Nous allons maintenant entamer notre deuxième série de questions et réponses, d'une durée de cinq minutes. Et c'est Mme Duncan qui prendra la parole en premier.

Mme Kirsty Duncan (Etobicoke-Nord, Lib.): Merci, madame la présidente.

Bienvenue à tous. Je suis ravie de vous revoir.

J'aimerais savoir si je pouvais demander, avant de commencer, qu'on dépose un document. En effet, je serais curieuse de connaître la chronologie entourant le rappel des produits de viande de marque Siena ainsi que l'écllosion de Salmonella chester—par exemple, quand les premiers cas sont apparus, quand ils ont été recensés et par qui, à quelles dates on a envoyé les échantillons au laboratoire, quand les résultats ont été connus, à quel moment les compagnies ont été informées et quand le public a été averti du problème. On l'a fait pour l'écllosion survenue en 2008, et je crois qu'il serait utile qu'on puisse comparer les délais d'intervention pour ces trois écllosions. J'aimerais donc avoir ces informations.

Dr David Butler-Jones: Oui, nous allons probablement... Nous avons des outils nous permettant de suivre l'évolution de la situation et de faire des revues internes, mais nous allons vous donner la chronologie des événements.

Mme Kirsty Duncan: Bien. Merci, docteur Butler-Jones.

J'aimerais maintenant revenir sur une question de mon collègue. Avant l'écllosion de listériose chez Aliments Maple Leaf, on dénombrait environ 220 inspecteurs qui travaillaient dans des usines de transformation de viande autres que les abattoirs. Selon leur syndicat, ces inspecteurs consacrent le plus clair de leur journée de travail à des tâches relatives au système de vérification de la conformité (SVC), ce qui représente environ 200 inspecteurs en équivalent temps plein (ETP). Nous apprenons aujourd'hui que ce nombre s'élève à 150. Les résultats de l'examen indépendant réalisé auprès de l'ACIA par PricewaterhouseCoopers indiquent qu'on évaluait à environ 155 le nombre d'inspecteurs en ETP, mais qu'en réalité il en aurait fallu 260.

Qu'en pensez-vous? Cela me préoccupe. Comment pouvons-nous conclure que le programme d'hygiène des viandes sera meilleur qu'auparavant, quand nous n'avons plus maintenant que 150 inspecteurs.

• (1200)

La présidente: Qui veut répondre?

Monsieur Mayers.

M. Paul Mayers: Merci beaucoup, madame la présidente. Je trouve que c'est important parce que lorsqu'il est question de chiffres, on peut facilement s'empêtrer.

Quand Carol a supervisé l'augmentation de la capacité d'inspection... Il convient de préciser que nous avons déjà embauché 150 des 170 nouveaux inspecteurs visés. C'est nettement supérieur à la capacité d'inspection qui était déjà en place. Donc, nous n'avons pas que 150 inspecteurs. Nous avons accru notre capacité d'inspection... Ainsi, avec 170 inspecteurs, à la lumière de l'examen qui a été réalisé, nous sommes maintenant très confiants que nous pourrons

disposer de toute la capacité nécessaire pour nous acquitter des tâches relatives au SVC, comme le prévoit l'examen des ressources en question.

Mme Kirsty Duncan: Merci.

Je suis désolée, je ne parlais pas de l'ensemble des inspecteurs, mais uniquement de ceux travaillant dans des usines de transformation de viande autres que les abattoirs.

M. Paul Mayers: Absolument. Les 170 inspecteurs que nous embauchons inspecteront tous des viandes prêtes-à-manger. Tous les nouveaux inspecteurs travailleront dans des usines de transformation autres que les abattoirs.

Mme Kirsty Duncan: Quelle est la capacité totale?

M. Paul Mayers: La capacité totale comprendra—

Mme Kirsty Duncan: Dans les abattoirs.

M. Paul Mayers: Aujourd'hui, je n'ai pas les chiffres absolus pour les usines de transformation de viande autres que les abattoirs.

Mme Kirsty Duncan: Pourriez-vous nous les procurer? Nous avons vraiment besoin de ces statistiques.

M. Colin Carrie (Oshawa, PCC): J'invoque le Règlement, madame la présidente. Les vérifications, entre autres, dont parle ma collègue ne font pas partie du rapport Weatherill. Ce sont des initiatives de l'ACIA qui dépassent le cadre des recommandations formulées dans le rapport Weatherill, je crois. Je ne pense donc pas que cela s'applique à l'étude dont nous nous occupons.

Mme Kirsty Duncan: C'est essentiel pour la santé et la sécurité des Canadiens.

La présidente: Pardonnez-moi, madame Duncan, si vous avez quelque chose à dire, attendez que je vous donne la parole.

Vous pouvez y aller.

Mme Kirsty Duncan: C'est correct? Je voulais simplement dire que c'est essentiel pour la santé et la sécurité des Canadiens et que ces données sont importantes. Nous devons les connaître.

La présidente: Aujourd'hui, nous devons axer nos questions sur la mise en oeuvre des recommandations. Je pense que vous vous égarez un peu; voudriez-vous recentrer votre question sur le sujet? Merci.

Mme Kirsty Duncan: Je voudrais savoir s'il serait aussi possible que nous obtenions l'information concernant les montants engagés pour avoir de nouveaux inspecteurs. Combien a-t-on dépensé? Combien d'inspecteurs ont été recrutés jusqu'à présent? Est-il possible de savoir à quelles dates ils ont été engagés et combien ils sont? Combien dure le processus d'embauche d'un inspecteur? À quelle fréquence ces nouvelles recrues vont-elles recevoir des mises à niveau, et va-t-on garder une trace des formations qu'elles auront suivies?

J'aimerais savoir s'il est possible que cette information soit transmise au comité.

La présidente: Il ne vous reste plus de temps, mais je vous ai quand même laissé terminer.

Mme Kirsty Duncan: Merci, madame la présidente.

La présidente: Monsieur Mayers, pourriez-vous tenter de répondre brièvement? Mais vous pouvez aussi nous envoyer l'information plus tard.

M. Paul Mayers: Je ne vais pas entrer dans les détails, comme ceux de savoir combien de temps ça prend pour embaucher un inspecteur. Pour ce qui est du financement, je peux vous dire que l'Agence canadienne d'inspection des aliments a obtenu du gouvernement, dans un premier temps, un investissement de 75 millions de dollars, en plus des 13 millions ajoutés au budget de 2010. Vous avez posé une question au sujet des ressources facilitant l'augmentation de la capacité d'inspection. En chiffres, comme l'a indiqué Mme Swan, sur les 170 inspecteurs prévus, nous en avons déjà recruté 150.

La présidente: Merci infiniment.

La parole est maintenant à Mme McLeod.

Mme Cathy McLeod: Merci, madame la présidente.

J'admets que cette question est à cheval entre la santé et l'agriculture. Je crois savoir que le comité de l'agriculture a passé beaucoup de temps à examiner les aspects qui le concerne. Dans ce cas, avec tout le respect que je dois à l'ACIA, je crois que je vais me concentrer sur le volet relatif à la santé, puisque c'est de cela dont doit s'occuper notre comité.

Pour commencer, expliquez-nous ce que permettra de faire le système Panorama. Dites-nous si cela aurait changé quelque chose d'avoir Panorama avant, quand l'écllosion est apparue, de façon à ce que nous comprenions l'objectif visé et les fonctions de ce système, et ce qu'il va nous apporter de plus.

• (1205)

Dr David Butler-Jones: Panorama est le nom d'une suite intégrée d'outils destinés non seulement à la surveillance, mais aussi à la gestion de cas. Dans le budget de 2004, je crois, on a injecté des fonds dans Inforoute Santé du Canada pour le développement d'un outil de surveillance susceptible d'être utilisé également pour la gestion de cas. Les modules sont différents. Celui que nous pilotes porte sur les maladies d'origine alimentaire.

Toutes les provinces ont pris part aux discussions, et plusieurs ont adhéré au projet. Différentes provinces utilisent différents systèmes. Au départ, on avait accordé du financement pour ce projet parce qu'on reconnaissait la pertinence d'un système permettant de recueillir des données sur le travail des infirmières et des inspecteurs en santé publique et d'avoir accès aux dossiers d'immunisation. On peut relier les données entre elles plus efficacement et disposer plus vite des informations nécessaires à l'établissement de rapports, par exemple.

Il y a beaucoup de systèmes en place, mais c'est celui-là qui nous a semblé le plus utile pour rassembler les données. Nous en sommes maintenant au stade où les provinces veulent sa mise en oeuvre. Cela ne se fera toutefois pas dans l'ensemble des provinces et territoires, car plusieurs utilisent d'autres systèmes. Notre plus grande préoccupation, au niveau fédéral, c'est que peu importe le système utilisé, il faut qu'il soit compatible avec les autres ou permette de déceler une éventuelle écllosion et de recueillir les données dont nous avons besoin pour travailler de manière concertée.

Dans le bon vieux temps, nous faisons cela sur papier—ou par téléphone, par exemple, quand il y avait une urgence. Mais maintenant que les laboratoires de santé publique de partout au pays sont connectés entre eux, le réseau PulseNet nous permet de dire : « Oh, cette souche de *Listeria* est la même que celle que nous avons observée dans les trois cas recensés en Ontario et les deux cas de Colombie-Britannique. Quelles en sont les caractéristiques? »

C'est ce qui nous a permis de détecter l'infection à *Listeria* chez Aliments Maple Leaf. Au plus fort de l'écllosion, on ne rapportait que

cinq à sept cas par semaine au Canada, alors que nous avions des données indiquant qu'entre 20 000 et 30 000 personnes par jour présentaient des symptômes associés à cette infection.

Il y a une combinaison entre la surveillance que nous faisons en laboratoire et le travail de comparaison avec d'autres systèmes de surveillance—s'il nous reste du temps, peut-être que Frank pourra vous en parler plus en détail—pour que nous ayons un portrait juste de la situation quand quelque chose tourne mal.

Que ce soit pour ceci, pour la prochaine écllosion du virus H1N1 ou n'importe quoi d'autre, est-il à espérer que Panorama nous donnera accès avec davantage de rapidité à des données plus exactes, puisqu'il est désormais possible de compiler électroniquement cette information. Cela ne nous empêchera pas de faire notre travail—car nous recueillons ces données d'autres façons aussi—, mais ce sera plus efficace. Espérons que le travail de compilation de l'information et de gestion des cas que font les infirmières et les inspecteurs s'en trouvera facilité.

Mme Cathy McLeod: Je suis très curieuse de savoir ce que pense le Dr Plummer de tout cela.

La présidente: Docteur Plummer?

Dr Frank Plummer: Merci, madame la présidente.

J'ajouterais à ce que vient de dire David que le système de surveillance électronique en laboratoire—que je me plais à appeler le laboratoire virtuel—, qui relie entre eux les laboratoires de partout au pays, est un outil très puissant. Nous avons travaillé à l'améliorer.

Même pour l'écllosion de *Listeria* en 2008, nous avons réussi à détecter qu'il y avait une écllosion à l'échelle nationale, alors qu'au tout début, on n'avait recensé que huit cas dans le pays. Si nous n'avions pas eu ce système, nous aurions peut-être décelé l'écllosion des semaines plus tard, et beaucoup plus de personnes auraient mangé des aliments contaminés et auraient pu tomber malades.

Je pense que ce système est très efficace pour le dépistage précoce des écllosions à l'échelle nationale.

La présidente: Madame McLeod.

Mme Cathy McLeod: Si quelqu'un se présente à l'hôpital avec des symptômes suspects, l'inspecteur en santé publique en est informé. Est-ce le laboratoire de l'hôpital qui fait les analyses et qui transmet ensuite les résultats aux autorités provinciales et nationales?

Dr David Butler-Jones: Frank pourra vous expliquer comment fonctionne le laboratoire.

La présidente: Allez-y, docteur Plummer.

Dr Frank Plummer: Les premières analyses se font dans le laboratoire de l'hôpital. Ensuite, des échantillons sont envoyés dans un laboratoire provincial qui utilise la technique d'empreinte macromoléculaire pour déceler la *Listeria*, l'*E. coli* ou la salmonelle. Les résultats obtenus sont ensuite diffusés à l'échelle nationale, par voie électronique. Il n'est désormais plus nécessaire d'envoyer la souche à Winnipeg; il suffit d'envoyer une image de l'empreinte macromoléculaire.

Les gens à Winnipeg, ou ceux du laboratoire provincial, peuvent interroger notre base de données et d'autres bases de données ailleurs dans le monde pour savoir si l'empreinte a déjà été vue. C'est un système très rapide. Et le fait que ce soit décentralisé...

[*Note de la rédaction: difficultés techniques*]

• (1210)

La présidente: Merci, docteur Plummer.

La parole est maintenant à M. Dufour.

[Français]

M. Nicolas Dufour (Repentigny, BQ): Merci beaucoup, madame la présidente.

[Traduction]

La présidente: Oh, je suis désolée docteur Butler-Jones, je ne voulais pas vous interrompre. Vous vouliez ajouter quelque chose? Allez-y, je vous en prie.

Pardon, monsieur Dufour.

Dr David Butler-Jones: Je serai très bref.

Il est important de souligner, à propos de la surveillance, que quand quelqu'un tombe malade, il ne va pas nécessairement voir un médecin, et il n'obtient donc pas de diagnostic. D'ailleurs, la majorité des gens n'y vont jamais et ne s'en portent pas plus mal. Et puis ceux qui vont chez le médecin ne subissent pas toujours d'analyses. Normalement, on ne soumet pas tout le monde à des tests, et c'est tout à fait normal d'un point de vue clinique. Mais si les gens ne se rétablissent pas ou sont dans un état grave à l'hôpital, on va procéder à des analyses. Après, rien ne dit qu'on ira chercher les résultats au laboratoire et que ces résultats seront envoyés...

Alors, ce qu'on a fait—comme Frank l'a expliqué en parlant du système des laboratoires—, c'est accroître l'intégration des données, de sorte que si quelqu'un subit des tests, on a plus de chances d'avoir accès aux résultats, de se faire une idée de la situation, d'intervenir et de voir les ramifications. C'est beaucoup mieux maintenant qu'il y a cinq ou dix ans. S'il y avait eu une éclosion de *Listeria* il y a dix ans, nous ne nous en serions aperçus qu'une fois que l'épidémie aurait pris d'énormes proportions.

La présidente: Merci, docteur Butler-Jones.

Maintenant, c'est à votre tour, monsieur Dufour. Merci de votre patience.

[Français]

M. Nicolas Dufour: Merci, madame la présidente. C'est la deuxième prise. Lorsque c'est pour M. Butler-Jones, cela fait toujours plaisir. Je tiens à remercier les témoins de leur présence aujourd'hui.

Monsieur Mayers, je suis perplexe quand je considère la réponse que vous avez donnée à une question qu'a posée le docteur Duncan. Vous n'êtes pas capable d'identifier le nombre d'inspecteurs que vous aviez auparavant. Je fais référence à un rapport de la vérificatrice générale selon lequel il y avait inefficacité sur le plan des contrôles internes, comme exemple, votre système informatique.

Ai-je bien compris? Êtes-vous incapable d'identifier le nombre de vos employés?

[Traduction]

M. Paul Mayers: Merci.

Que ce soit clair, je n'ai jamais dit que nous ne pouvions pas vous donner le nombre d'inspecteurs. Je peux vous affirmer avec certitude, par exemple, que le 31 mars 2010, l'ACIA avait un peu plus de 3 300 inspecteurs itinérants. Ce que j'ai dit se rapportait uniquement à la question concernant le nombre d'inspecteurs travaillant dans des usines de transformation de viande autres que les abattoirs avant l'éclosion de la *Listeria*. Je n'ai tout simplement pas ce chiffre ici aujourd'hui. Ceux sont deux choses bien distinctes.

Dans son souci d'accroître sa capacité d'inspection, l'agence s'est mis cet objectif au cœur de son travail. Lorsque nous parlons de transformation de la viande ailleurs que dans les abattoirs, il faut

comprendre que cela inclut la transformation dans son ensemble, la viande prête-à-manger, l'entreposage sous froid, etc.

Ainsi, la question de l'honorable députée s'est concentrée sur notre capacité d'inspection des usines de transformation de la viande autres que les abattoirs. À ce propos, il est important de mentionner qu'en plus de la capacité qui existait avant l'examen entrepris par l'enquêteur indépendant, l'ACIA a ajouté, jusqu'à aujourd'hui, 150 inspecteurs, avec pour objectif final 170 inspecteurs supplémentaires.

[Français]

M. Nicolas Dufour: Je comprends cela, mais vous n'êtes tout de même pas capable de répondre à la question du docteur Duncan. Vous n'êtes pas capable de nous dire précisément combien il y en avait avant l'éclosion de la crise de la listériose.

[Traduction]

M. Paul Mayers: Nous pouvons vous donner le nombre total d'inspecteurs. La question ne portait que sur un élément, et je n'ai tout simplement pas cette information en main. Voilà ce que je voulais dire.

La présidente: Peut-être, monsieur Mayers, que si vous trouvez cette information et que vous la faites parvenir à la greffière, nous pourrions la distribuer aux membres.

•(1215)

M. Paul Mayers: Très bien.

La présidente: Merci.

[Français]

M. Nicolas Dufour: Merci beaucoup.

Maintenant, en ce qui a trait au rapport Weatherill, quels sont les grands défis pour l'avenir? Que reste-t-il à mettre en application et quelles seront les prochaines étapes? La question s'adresse à tous les témoins.

Dr David Butler-Jones: Je vous remercie de la question. Les prochaines étapes sont les suivantes. Il nous faut continuer à améliorer notre processus de reconnaissance des défis posés par la nature. En effet, dans la nature, il existe beaucoup d'éléments qui peuvent mener à des infections de la population. Il faut donc s'attendre à des infections, comme dans le cas du virus H1N1 ou d'une bactérie.

Il est très important d'améliorer notre système de surveillance, ainsi que notre relation avec les provinces, les territoires et les municipalités. C'est tout un système. S'assurer que les communications sont fluides est toujours un défi quand on a un grand système, très complexe. C'est toujours le plus grand défi. Il faut se concentrer là-dessus constamment.

[Traduction]

La présidente: Madame Yeates.

[Français]

Mme Glenda Yeates: Merci, madame la présidente. Je vous remercie de votre question.

Pour nous aussi, le défi est de continuer à être au courant des nouvelles méthodes scientifiques et de tous les développements internationaux dans ce domaine et dans d'autres domaines.

[Traduction]

Je crois que notre défi est de nous assurer que nous suivons les progrès de la science. Actuellement, nous sommes convaincus d'avoir réuni les meilleurs experts scientifiques et établi des liens avec nos partenaires internationaux. Nous mettons beaucoup l'accent sur les pratiques scientifiques de pointe, mais nous savons également qu'à l'instar de la nature qui changera et nous posera de nouveaux défis, la science continuera d'évoluer très rapidement.

Pour nous, ce n'est jamais un point précis dans le temps. Il n'est jamais question d'une seule infection, à listeria, salmonelle ou E. coli. Il s'agit que nous réussissions à nous maintenir à jour pour tous les défis du monde scientifique. C'est, je crois, ce que font nos experts.

Madame la présidente, j'aimerais demander à M. Farber de nous en dire un peu plus à ce sujet.

La présidente: Oui, très brièvement.

M. Jeff Farber (directeur, Bureau des dangers microbiens, Direction générale des produits de santé et des aliments, ministère de la Santé): Très brièvement, je crois qu'à mesure que nous mettrons au point des outils et des techniques efficaces pour mieux détecter ces organismes et ces éclosions, qui sont très difficiles à détecter, nous commencerons à en connaître les causes. Nous découvrirons quels aliments sont la cause de ces petites éclosions de listériose. Nous devons tenter d'expliquer au public et aux politiciens que c'est en fait une bonne chose que nous les détectons.

Il se peut que nous signalions davantage d'éclosions dans l'avenir, mais c'est en fait une bonne chose. C'est ce qu'il nous faut essayer d'expliquer très clairement.

La présidente: Merci beaucoup.

C'est maintenant au tour de M. Shipley.

M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC): Merci, madame la présidente.

Je remercie nos témoins.

Par l'entremise du Comité de l'agriculture, j'ai eu le grand privilège de siéger au Sous-comité sur la salubrité des aliments, issu du rapport que j'ai devant moi. Le rapport porte sur un certain nombre de questions qui concernent les 57 recommandations qu'a présentées Mme Weatherill. Je me réjouis d'entendre les commentaires sur la façon dont on y donne suite et ce qui a été accompli; au bout du compte, en très peu de temps et malgré certaines complexités, les objectifs seront tous atteints.

D'après ce que je comprends, il y a une entente de collaboration entre les trois organismes pour atteindre ces objectifs, n'est-ce pas? Merci.

Dans le rapport, le Dr Brian Evans dit également:

Ce qui est capital, dans toute cette affaire, c'est ce qui a été découvert, au bout du compte, c'est-à-dire que, malgré le processus de nettoyage, de désinfection et de démontage de l'équipement, conformément aux spécifications du fabricant, au-delà des surfaces de coupe et de contact, une nouvelle menace, un nouveau problème a été relevé dans ce cas précis, quelque chose que nous ne connaissions pas et qui pouvait s'incruster profondément dans l'équipement.

Puis, Michael McCain a déclaré à de nombreuses reprises:

Il n'y a pas d'inspection, qu'elle soit rigoureuse ou moins rigoureuse, qui aurait modifié la chose. Tout de même, si on s'interroge sur la cause précise de l'éclosion en question, on constate que ce n'était pas un problème d'inspection. Ce n'est pas l'analyse des produits ou le manque d'inspecteurs qui est en cause. Les témoins directement impliqués dans l'usine des aliments Maple Leaf ont répété l'avis de M. McCain stipulant que les inspecteurs de l'usine ont fait leur travail de façon adéquate.

Cette affirmation est-elle exacte?

Je m'adresserai d'abord au Dr Butler-Jones.

• (1220)

Dr David Butler-Jones: Je vais laisser les représentants de l'ACIA vous parler des normes d'inspection.

M. Bev Shipley: Comme j'ai une autre question à poser, j'aimerais que la réponse soit brève.

Dr David Butler-Jones: C'était une surprise. Nous avons été capables de la détecter grâce à tout un travail d'enquête. C'était littéralement comme chercher une aiguille dans une botte de foin, ou plus précisément une paille de taille différente dans une botte de foin. C'est quelque chose que nous savons maintenant, et je crois que les méthodes d'inspection, entre autres, seront maintenant appropriées. Mais à ce moment-là, il s'agissait d'un problème non prévu.

M. Bev Shipley: J'aimerais revenir sur une observation faite tout à l'heure par ma collègue, Mme Duncan. Elle a dit que nous avions besoin de plus de statistiques, et honnêtement, les membres de tous les partis s'entendent là-dessus. Ils se posent des questions sur les chiffres et affirment qu'il est très important d'avoir davantage d'inspecteurs.

En 2005, sous l'ancien gouvernement — et je sais que vous n'étiez pas ici à l'époque, madame Duncan, mais certaines personnes assises en face l'étaient —, les analyses et les rapports obligatoires par l'ACIA ont été annulés. Il en a résulté que les Aliments Maple Leaf n'étaient pas obligés de soumettre les résultats de leurs analyses environnementales à l'ACIA dans les mois qui ont précédé l'éclosion. Pendant trois mois avant l'éclosion, les Aliments Maple Leaf ont recueilli des résultats d'analyse environnementale périodique positifs à la Listeria, mais n'étaient pas tenus de les soumettre à l'ACIA, parce que cette obligation avait été annulée. Donc, l'ACIA n'a pas été informée du problème de la Listeria à l'usine des Aliments Maple Leaf.

Depuis le 1^{er} avril 2009, les exploitants d'usines doivent maintenant effectuer des analyses environnementales et déclarer immédiatement tout résultat positif à la Listeria à l'ACIA. Cette nouvelle politique, entrée en vigueur en 2009, prévoit également des analyses de l'environnement et du produit final additionnelles. Je ne sais pas, et je m'adresse au Dr Butler-Jones ou aux représentants de l'ACIA, si cela aurait en fait permis d'empêcher l'éclosion. J'écoute évidemment ce que dit Maple Leaf, mais je me demande si ce changement est bien réel.

Ensuite, bien honnêtement, nous avons entendu les mêmes observations durant nos discussions au sous-comité en ce qui a trait au syndicat, qui dit toujours que davantage d'employés doivent être embauchés. Je comprends que c'est leur objectif, mais je me demande maintenant comment il se fait qu'il n'y a pas suffisamment d'employés, alors que l'ancien gouvernement a annulé une bonne partie des analyses qui devaient être faites. Pourriez-vous me parler un peu de la signification des chiffres que nous avons? En fait, le nouveau protocole qui a été établi en 2009 a-t-il de la valeur?

La présidente: Qui aimerait répondre à cette question?

M. Paul Mayers: Merci beaucoup, madame la présidente.

Il est extrêmement utile d'exiger que les entreprises nous signalent toute constatation importante en ce qui a trait à la santé publique. Cela nous permet non seulement de cerner des problèmes individuels, mais aussi d'analyser les tendances. C'est peut-être l'aspect le plus important ici, soit de déterminer si grâce aux analyses effectuées, on trouve des indicateurs qui donnent à penser qu'un organisme est maintenant présent dans les installations. Nous savons qu'une contamination occasionnelle se produira au cours du processus de production, et c'est pourquoi des protocoles d'hygiène très stricts ont été mis en place dans les installations. Toutefois, s'il semble que l'organisme s'installe et déjoue l'efficacité des mesures d'hygiène, notre capacité à le déterminer et à intervenir devient un outil incroyablement utile sur le plan de la prévention, ce qui est, bien entendu, dans notre plus grand intérêt. En fait, cette approche se reflète dans la politique qu'a publiée Santé Canada.

• (1225)

La présidente: Merci beaucoup.

C'est maintenant au tour de Mme Dhalla.

Mme Ruby Dhalla (Brampton—Springdale, Lib.): Je vous remercie tous d'être venus.

Je vais revenir sur les questions que beaucoup de mes collègues ici ont posées, car nous savons que bien des Canadiens se préoccupent de la salubrité de leurs aliments.

Madame Swan, vous êtes présidente de l'Agence d'inspection des aliments et monsieur Mayers, vice-président associé des programmes. Avez-vous déterminé qu'il y a actuellement 3 300 inspecteurs sur le terrain?

Mme Carole Swan: Nous avons publié sur notre site Web le nombre d'inspecteurs à l'ACIA, et d'après les statistiques les plus récentes, celles de mars 2010, il y a un peu plus de 3 300 inspecteurs sur le terrain, effectivement.

Mme Ruby Dhalla: En date d'aujourd'hui, le 4 novembre 2010, combien employez-vous d'inspecteurs d'établissements sans abattage?

Mme Carole Swan: Le nombre précis de ces inspecteurs n'est pas affiché. Nous avons un très...

Mme Ruby Dhalla: Ce nombre n'est pas affiché, mais c'est vous qui êtes la patronne.

Mme Carole Swan: Oui, c'est moi. Les inspecteurs de l'ACIA accomplissent plusieurs tâches. En fait, certains inspecteurs ont plus d'une tâche. Ils ont des activités multisectorielles. À certains moments, le nombre d'inspecteurs peut être très différent. Cela peut dépendre, par exemple, de l'ouverture ou de la fermeture des usines, ou du fait qu'il y a des problèmes en ce qui concerne une denrée précise et que nous voulons une réponse immédiate; nous devons alors demander à des inspecteurs de s'en occuper. Leur nombre change donc constamment. Pour tout vous dire, nous n'effectuons pas nécessairement une évaluation quotidienne du nombre de nos inspecteurs dans le cadre de la répartition de nos ressources.

Mme Ruby Dhalla: Parlons des ETP. Combien d'inspecteurs équivalents temps plein avez-vous actuellement?

M. Colin Carrie: J'aimerais intervenir au sujet du même rappel au Règlement au sujet de ces questions. Comme l'a dit M. Shipley, tout cela est très important, mais ces questions ont déjà été soulevées au Sous-comité de l'agriculture.

J'aimerais renvoyer ma collègue à la transcription des délibérations du Comité et du Sous-comité de l'agriculture. On y mentionne, je crois, que 538 inspecteurs ont été embauchés depuis...

La présidente: Monsieur Carrie, il s'agit d'une question de débat et non d'un rappel au Règlement. Je suis désolée.

Mme Ruby Dhalla: Il s'agit du Comité de la santé, et nous parlons de la sécurité des Canadiens.

La présidente: Madame Dhalla, nous devons faire preuve de respect envers tout le monde; pourriez-vous répéter...

Mme Ruby Dhalla: Combien d'ETP avez-vous actuellement?

Mme Carole Swan: Je ne peux pas vous donner de chiffre actuellement à ce chapitre. Comme vous le savez, l'acronyme ETP signifie équivalents temps plein, et cela inclut les employés à temps plein, à temps partiel, ainsi que les travailleurs de quarts. Je n'ai pas cette statistique en ce moment.

Mme Ruby Dhalla: En ce qui concerne seulement les inspecteurs ETP d'établissements sans abattage, en avez-vous une idée ?

Mme Carole Swan: Cela comprend divers postes, comme les inspecteurs d'animaux et les inspecteurs d'usines. Je n'ai pas ces données précises.

Mme Ruby Dhalla: Vous pouvez sans doute comprendre un peu notre surprise, car je pense que M. Mayers avait dit qu'il ne le savait pas. Nous ignorons donc si vous ne le savez pas ou si les chiffres sont trop bas; étant donné que le Syndicat de l'agriculture a pu déterminer les chiffres exacts et que les dirigeants de l'agence déclarent qu'ils ne les connaissent pas, cela crée un peu de confusion. Le Syndicat de l'agriculture affirme qu'il y avait 220 inspecteurs en hygiène des viandes pour les établissements sans abattage, et qu'il y a actuellement environ 200 équivalents temps plein. Comment se fait-il qu'il connaisse les chiffres et pas vous?

Mme Carole Swan: Il est important de comprendre que le nombre d'inspecteurs est très important pour assurer la salubrité des aliments, et je reviens sur ce que j'ai dit au début, soit que nous avons l'un des meilleurs systèmes de salubrité des aliments au monde. Les inspecteurs ont besoin d'outils et de soutien pour accomplir leur travail. Il faut nous assurer qu'il y a des programmes HACCP en place dans les entreprises. Il s'agit d'une approche globale afin d'assurer la salubrité des aliments. Les inspecteurs en sont un élément très important et, bien sûr, le Syndicat de l'agriculture ne représente qu'une partie de ces inspecteurs. À l'agence, il y en a qui sont représentés par d'autres syndicats également.

Mme Ruby Dhalla: Comme le Syndicat de l'Agriculture a été en mesure de publier ces chiffres, pourriez-vous fournir au comité, par écrit, le nombre d'ETP que vous comptez, et le nombre d'inspecteurs en hygiène des viandes qui travaillent dans des usines de transformation autres que les abattoirs.?

Mme Carole Swan: Oui.

Mme Ruby Dhalla: Ma deuxième question porte sur les normes appliquées par le Canada et les États-Unis. Le Food Safety and Inspection Service du département américain de l'agriculture évalue le système canadien à quelle fréquence?

Mme Carole Swan: Je vais demander à M. Mayers de répondre.

M. Paul Mayers: Les États-Unis évaluent le système canadien tous les ans. Nous soumettons leur système à des vérifications similaires, les deux étant jugés équivalents.

• (1230)

Mme Ruby Dhalla: Ont-ils demandé et exigé que la viande soit inspectée une fois par jour?

M. Paul Mayers: La loi américaine exige que la viande dans les usines de transformation soit inspectée tous les jours.

Mme Ruby Dhalla: Qu'en est-il des établissements canadiens?

M. Paul Mayers: Les établissements au Canada, soit ceux qui exportent aux États-Unis et ceux qui desservent le marché national, reçoivent tous les jours la visite d'un inspecteur.

Mme Ruby Dhalla: Les produits destinés au marché canadien et ceux ...

La présidente: Monsieur Carrie.

M. Colin Carrie: Je voudrais demander à ma collègue qu'elle nous cite la recommandation pertinente du rapport Weatherill.

La présidente: J'allais justement lui dire que son temps est écoulé. La question est donc sans intérêt.

Nous allons maintenant céder la parole à monsieur Uppal.

M. Tim Uppal (Edmonton—Sherwood Park, PCC): Merci, madame la présidente.

Je vais partager mon temps de parole avec M. Shipley, s'il a d'autres questions à poser.

Monsieur Plummer, je voudrais savoir si l'Agence de la santé publique du Canada joue un rôle dans la mise en oeuvre des recommandations touchant les laboratoires, et si des progrès ont été réalisés jusqu'ici.

Dr Frank Plummer: Merci d'avoir posé la question.

L'Agence de la santé publique coordonne, par l'entremise du laboratoire national de microbiologie, le système PulseNet, un réseau national de laboratoires provinciaux et fédéraux. Le laboratoire national de microbiologie a pour mandat de coordonner ce réseau, d'assurer la formation des techniciens de laboratoire au Canada et de leur octroyer une accréditation. Nous administrons également la base de données qui renferme les empreintes digitales fournies par les laboratoires au pays, ce qui nous permet de procurer une capacité d'appoint aux provinces ou aux laboratoires qui ont besoin d'aide. Nous assurons aussi la liaison avec les systèmes PulseNet à l'étranger. Par exemple, nous avons signé un protocole d'entente avec les États-Unis qui nous autorise à consulter leur base de données et vice versa, parce que très souvent, les éclosions se produisent de part et d'autre des frontières. Nous collaborons avec le Mexique et des partenaires en Europe en vue de les aider à mettre sur pied des systèmes similaires.

Nous sommes en quelque sorte le pivot central du réseau. Nous sommes essentiellement responsables de la coordination, de la formation, des normes, ainsi de suite.

M. Tim Uppal: Merci.

La présidente: Je pense que vous vouliez faire un commentaire. Allez-y.

M. Jeff Farber: Merci, madame la présidente.

Santé Canada déploie également des efforts. Nous sommes en train de mettre au point une nouvelle méthode de détection rapide de la *Listeria monocytogenes*, méthode qui sera bientôt validée. Nous travaillons également avec le Conseil national de recherches pour concevoir un outil unique — et je l'ai ici avec moi. Il s'agit en fait d'un laboratoire sur puce. Grâce à ce petit microscope, nous allons pouvoir détecter la bactérie *Listeria* dans un délai de 24 à 48 heures. Il s'agit d'une technologie nouvelle.

Nous collaborons également avec l'équipe de M. Plummer. En fait, nous avons pris des souches de la bactérie *Listeria* responsable des cas recensés au Canada. Nous sommes en train de procéder au

séquençage de l'ADN en vue de déterminer les principaux facteurs de virulence qui sont en cause. Une fois ces données recueillies, nous saurons quelles mesures adopter.

M. Bev Shipley: Merci beaucoup. Merci aussi à mon collègue.

L'OCDE qualifie le système canadien de salubrité des aliments de supérieur. Il est considéré comme le meilleur au monde. Et je suis ravi de ce que M. Farber vient de nous montrer.

Concernant les inspections, la santé, la salubrité des aliments, utilisons-nous aujourd'hui les mêmes méthodes que dans le passé? Je reviens là-dessus, car mes collègues d'en face insistent pour savoir combien d'employés vous comptez.

Sur ce point, est-ce que les représentants du syndicat étaient présents quand vous avez formulé ces recommandations? Les ont-ils acceptés? Si oui, êtes-vous en train de les mettre en oeuvre?

Mme Carole Swan: Les représentants du syndicat ont participé aux rencontres que nous avons organisées à l'échelle nationale dans le but de comprendre le fonctionnement du SVC et d'y proposer des améliorations. Les inspecteurs nous ont fait d'excellentes suggestions quant aux changements à apporter au système. Nous sommes en train d'y donner suite.

Les représentants du syndicat étaient présents. Nous avons préparé un document qui, je crois, a été remis au comité et annexé au dernier rapport qui a été publié sur les progrès accomplis en matière de salubrité des aliments. Ce rapport fait état des rencontres que nous avons eues avec les inspecteurs et les représentants du syndicat.

• (1235)

M. Bev Shipley: Et ils l'ont approuvé?

Mme Carole Swan: Ils se sont dits en accord avec le contenu du rapport. Ils étaient présents lors des rencontres. Le rapport reflète la teneur des discussions et les recommandations qui ont été formulées par les inspecteurs.

M. Bev Shipley: Pouvez-vous m'en dire un peu plus au sujet des inspections? Est-ce que les méthodes utilisées aujourd'hui sont différentes? Qu'elles sont-elles? Nous venons de voir que nous sommes en mesure de détecter un problème beaucoup plus rapidement.

Existe-t-il des processus — les autres les connaissent peut-être déjà — qui sont plus efficaces, plus efficaces, qui permettent de mieux renseigner les Canadiens sur la salubrité des aliments? Pas seulement les Canadiens, mais ceux qui importent nos produits.

Je trouve cela étonnant. M. Jones a dit, en parlant des aliments qui vont de la ferme à l'assiette — à l'utilisateur final —, que la plupart des maladies d'origine alimentaire surviennent une fois le produit consommé.

Ce n'est qu'un commentaire.

La présidente: Souhaitez-vous répondre?

M. Paul Mayers: Merci, madame la présidente.

Brièvement, plusieurs améliorations importantes continuent d'être apportées au système. Toutefois, en ce qui concerne *listeria*, sujet de discussion d'aujourd'hui, il y a trois points que j'aimerais porter à votre attention. D'abord, les tests menés par l'industrie sur le plan de l'échantillonnage en usine sont beaucoup plus précis, tout comme les renseignements qu'ils fournissent. Ensuite, les vérifications des contrôles de salubrité qu'effectue l'industrie sont plus fréquentes. Enfin, et j'en ai déjà parlé, les analyses des tendances ont été intégrées aux processus. Donc, le système d'inspection a fait l'objet d'un certain nombre d'améliorations.

Ajoutons à cela le travail qu'effectue Santé Canada au chapitre de la politique sur la *Listeriose*. Cela va également contribuer à renforcer le système de salubrité des aliments.

La présidente: Si vous voulez ajouter quelque chose, allez-y.

M. Jeff Farber: Merci, madame la présidente.

Il y a un autre joueur clé qu'il ne faut pas oublier: le consommateur. Le consommateur a également un rôle à jouer côté salubrité. Santé Canada a fourni de précieux conseils aux groupes à risque élevé, car, comme vous le savez, la *Listeria* attaque, dans la majorité des cas, les gens qui font partie de ces groupes. Nous nous sommes attachés à les cibler en publiant de l'information dans les revues, les brochures, sur notre site Web. Ils font partie de manière importante de l'équation.

Merci.

La présidente: Merci.

Madame Hughes.

Mme Carol Hughes: J'aimerais poser une question au sujet du rapport sur le rendement de l'ACIA et d'autres agences gouvernementales qu'a publié récemment le Conseil du Trésor.

D'après ce rapport, le financement accordé à l'ACIA pour l'examen des risques liés à la salubrité des aliments et à la nutrition plafonne depuis 2006-2007. Est-ce que l'agence a été obligée de puiser dans les fonds d'autres programmes d'inspection pour renflouer le programme relatif à l'hygiène des viandes? D'après le tableau...

M. Colin Carrie: Madame la présidente, j'invoque le Règlement. J'aimerais que ma collègue nous explique le lien qui existe entre cette question et le rapport Weatherill.

Mme Carol Hughes: Je pense que ce lien est assez évident. On parle ici de financement, de la question de savoir si l'agence est en mesure de protéger les Canadiens à cet égard.

M. Colin Carrie: Alors à quelle recommandation du rapport Weatherill faites-vous allusion? Le lien, pour moi, est loin d'être évident.

Mme Carol Hughes: Eh bien, ce n'est pas à vous que je dois l'expliquer, mais aux Canadiens.

M. Colin Carrie: D'accord, mais quelle...

La présidente: Madame Hughes, il s'agit ici d'un rappel au Règlement. Pouvez-vous reformuler votre question?

Mme Carol Hughes: Eh bien,...

La présidente: La discussion d'aujourd'hui porte sur la mise en oeuvre des recommandations du rapport Weatherill. Vous êtes en train de vous lancer dans une autre discussion. Pouvez-vous vous en tenir au sujet à l'étude? Allez-y.

• (1240)

Mme Carol Hughes: D'accord. Je...

L'hon. Ujjal Dosanjh: Madame la présidente, j'invoque le Règlement. Ce n'est pas parce que quelqu'un soulève une objection que la personne qui pose les questions doit obligatoirement reformuler celles-ci. Le sujet est très clair. Le rapport Weatherill est au coeur de nos discussions. Il y a des gens qui soulèvent des objections dans le but de faire de l'obstruction. Qu'on laisse les membres poser leurs questions, et qu'on laisse les témoins y répondre. C'est pour cela qu'ils sont présents.

La présidente: Madame Hughes, veuillez continuer. Merci.

Mme Carol Hughes: Merci, madame la présidente.

Je voudrais revenir au rapport Weatherill, qui précise que « le nouveau système d'inspection avait été mis en oeuvre sans que l'on ait préalablement procédé à une évaluation détaillée des ressources disponibles pour s'acquitter de ces nouvelles tâches. » C'est là-dessus que porte ma question. Puis-je la poser?

La présidente: Allez-y.

Mme Carol Hughes: Merci beaucoup.

Donc, ma question est la suivante: est-ce que l'ACIA a été obligée de puiser dans les fonds d'autres programmes d'inspection pour renflouer le programme relatif à l'hygiène des viandes?

Mme Carole Swan: Non. L'agence a reçu une partie des 75 millions de dollars immédiatement après la publication du rapport de l'enquêteur indépendante. Cet argent a été consacré au programme d'inspection des viandes.

Mme Carol Hughes: Qu'en est-il des autres aliments à risque élevé, comme le poisson? Pouvez-vous me dire à quelle fréquence les usines de transformation du poisson font l'objet d'une inspection?

La présidente: Monsieur Mayers.

M. Paul Mayers: Merci.

L'agence utilise une approche fondée sur les risques, et non sur le nombre d'inspections.

Les abattoirs exigent, bien sûr, la présence continue d'inspecteurs. Comme nous l'avons déjà mentionné, les usines de transformation de la viande reçoivent la visite d'inspecteurs tous les jours.

Autrement, la fréquence des inspections est fonction des risques. Il n'existe pas de politique qui dit qu'une usine de transformation du poisson, par exemple, doit faire l'objet de x nombre d'inspections. Le dossier de conformité, les produits mis au point, ainsi de suite, sont tous des facteurs qui, ensemble, permettent de déterminer le niveau de risque et, partant, le nombre approprié d'inspections dont l'établissement doit faire l'objet.

Mme Carol Hughes: Merci.

Je me demande si vous jugez avoir suffisamment de ressources à l'heure actuelle pour remplir votre mandat, compte tenu du nombre d'inspecteurs que vous prévoyez embaucher. Nous sommes d'avis qu'ils ne suffiront pas à la tâche, car les gens disent qu'ils n'ont déjà pas assez de temps pour faire leur travail. Les effectifs ne sont pas assez nombreux. Je me demande tout simplement comment le gouvernement peut s'assurer que vous disposez des ressources nécessaires pour remplir votre mandat.

Mme Carole Swan: J'ai deux commentaires à faire à ce sujet.

Comme je l'ai déjà mentionné, l'amélioration de la capacité d'inspection, par l'embauche de nouveaux inspecteurs et l'octroi d'une formation additionnelle, va grandement contribuer à renforcer le système de salubrité.

Ce n'est pas tout. Le gouvernement investit beaucoup dans le système de salubrité alimentaire, et ce, afin d'en assurer l'efficacité. Les vérifications et les contrôles que nous effectuons, et les examens indépendants qui sont menés, examens qui, en 2010, ont classé le système alimentaire du Canada parmi les meilleurs au monde, nous permettent effectivement de conclure que nous avons un système qui fonctionne très bien.

Je pense que c'est M. Farber qui a dit que, dans le domaine de la salubrité alimentaire, le nombre de problèmes décelés augmente avec la fréquence des inspections. C'est ce que constatons. Et c'est là une bonne chose.

Mme Carol Hughes: Est-ce qu'il me reste encore du temps?

La présidente: Je suis désolée, madame Hughes, votre temps est écoulé. Merci.

Madame Davidson.

Mme Patricia Davidson: Merci beaucoup, madame la présidente.

Encore une fois, j'aimerais revenir au mandat du comité, si vous êtes d'accord, et parler du volet santé, volet sur lequel le comité a droit de regard.

Santé Canada s'est attaché, entre autres, à renforcer la capacité d'évaluation des risques. Si je ne m'abuse, vous avez dit, madame Yeates, dans votre exposé que Santé Canada a augmenté ses effectifs de six ETP au cours des deux dernières années, et que le processus d'embauche pour l'ajout de sept autres évaluateurs scientifiques des risques est en cours. Vous avez également fait état de la formation polyvalente qui est dispensée pour assurer une capacité de pointe.

J'aimerais avoir un peu plus de détails là-dessus. Je vous demanderais aussi de commenter ce que dit le rapport Weatherill au sujet des lacunes relevées au niveau de la capacité de Santé Canada de fournir, à l'ACIA, des services d'évaluation des risques pour la santé 24 heures par jour, 7 jours sur 7.

• (1245)

Mme Glenda Yeates: Merci d'avoir posé la question. Je vais dire quelques mots avant de céder la parole à mon collègue, M. Farber. Il va pouvoir vous donner plus de précisions, puisque c'est lui qui s'occupe de ce domaine.

Nous avons effectivement augmenté les effectifs. Et j'ai dit, dans mon exposé, que nous allons continuer d'assurer la prestation de services d'évaluation des risques pour la santé 24 heures par jour, 7 jours sur 7, car nous savons que ces éclosions peuvent survenir à n'importe quel moment. Cette norme existe depuis toujours, et nous allons continuer de l'appliquer.

Nous avons embauché du personnel additionnel. Grâce à cette capacité d'appoint, nous allons accroître la fréquence des inspections, ce qui va nous permettre de déceler plus de problèmes. Notre charge de travail va augmenter. Même si nous avons été en mesure de répondre à la demande de façon constante, nous savons que nos services vont être davantage sollicités. Nous allons continuer de fournir les services requis et de répondre à la demande, grâce à l'embauche prévue de nouveaux inspecteurs.

Je vais maintenant demander à M. Farber d'en dire plus sur la formation polyvalente et autres initiatives.

M. Jeff Farber: Merci beaucoup.

Concernant la formation polyvalente, notre bureau compte une division d'évaluation et deux ou trois sections. Il y en a une, par exemple, qui s'occupe des politiques, et une autre, de l'évaluation des risques. Nous avons assuré la formation polyvalente des membres du personnel des autres sections dans le but d'avoir accès à une capacité d'appoint, au besoin, et pour qu'ils puissent eux aussi effectuer des évaluations de risques. Comme l'a indiqué la sous-ministre, nous avons déjà embauché du personnel additionnel et recruté des évaluateurs de risques à qui nous pourrions faire appel quand l'ACIA solliciterait nos services.

Pour ce qui est des lacunes mentionnées dans le rapport, je tiens à préciser que les évaluations de risques menées lors de l'éclosion de la listériose respectaient toutes les normes en vigueur à l'époque. À notre avis, certaines des lacunes relevées étaient peut-être liées à la capacité de pointe. Il y a eu deux, trois ou quatre éclosions qui se sont produites en même temps. Nous avons peut-être été dépassés par les événements, comme vous pouvez l'imaginer, et nous nous sommes attaqués à ce problème en embauchant plus d'effectifs. Ainsi, si un jour nous avons besoin d'une capacité de pointe supplémentaire, nous y aurons accès.

Merci, madame la présidente.

Mme Patricia Davidson: Merci.

Madame Yeates, vous avez également parlé, dans votre déclaration, de la nouvelle politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger. Vous avez déclaré que la politique avait été publiée aux fins de consultation en mars de cette année, et que vous aviez reçu des commentaires à ce sujet, commentaires qui avaient été incorporés dans la version révisée.

Comme la politique doit entrer en vigueur le 1^{er} avril 2011 pour permettre à l'industrie une transition harmonieuse vers la conformité et la mise en application de celle-ci, pouvez-vous nous expliquer ce que cette transition implique et ce qu'elle va apporter à l'industrie, côté conformité, et au ministère, côté exécution?

M. Jeff Farber: Comme vous le savez, nous collaborons de façon étroite avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments. L'éclosion de listériose a été causée par les produits de viande. Or, nous devons pousser nos efforts encore plus loin, car la politique de Santé Canada s'applique non seulement aux produits de viande, mais également à tous les aliments vendus au Canada, y compris les produits laitiers, les poissons et les légumes.

L'ACIA a participé de près aux discussions portant sur l'entrée en vigueur de la politique. Elle a été informée des orientations générales de celle-ci. Elle a déjà commencé à travailler avec les divers secteurs industriels afin de voir s'ils sont en mesure de mettre en œuvre certains aspects de la politique.

Par ailleurs, je tiens à ce que vous sachiez que, en ce qui concerne la listériose, entre autres, les États-Unis, par exemple, ont eu sept ou huit ans pour trouver des solutions aux problèmes créés par les éclosions causées par les produits de viande. Depuis 2008, nous avons dû prendre des dispositions qu'ils ont mis entre sept et neuf ans à mettre en œuvre pour venir à bout de la situation.

Dans l'ensemble, je pense que nous avons fait de l'excellent travail. Nous continuons de collaborer avec l'ACIA qui fait, elle aussi, du très bon travail. Nous avons tenu des consultations préalables avec les secteurs industriels. Ils ont donc déjà un aperçu de la politique et savent à quoi s'attendre. L'agence a également travaillé avec eux.

Donc, je pense que la transition en vue de la mise en œuvre de la politique le 1^{er} avril 2011 va se faire en douceur.

Merci beaucoup, madame la présidente.

• (1250)

La présidente: Merci, madame Davidson. Votre temps est écoulé.

Comme nous ne pouvons procéder à un autre tour et donner à tous l'occasion d'intervenir, je propose que l'on mette fin à cette partie-ci de la réunion.

Monsieur Malo.

[Français]

M. Luc Malo: Madame la présidente, je crois que Mme Yeates a un complément d'information à me donner à la suite d'une question que je lui posais un peu plus tôt. Je vous demanderais donc de lui permettre de me donner ce complément d'information.

Mme Glenda Yeates: Merci, madame la présidente, de me donner la chance de répondre et de donner plus d'information.

[Traduction]

Santé Canada a adopté deux politiques dans ce domaine. Nous vous avons fait part des délais qui ont été fixés et des progrès qui ont été réalisés. Je vous ai expliqué une des deux politiques. J'aimerais maintenant dire quelques mots au sujet de l'autre.

J'ai parlé de la mise en oeuvre de la politique sur la listériose, et nous en avons discuté brièvement. L'enquêtrice indépendante a proposé, dans son rapport, que Santé Canada établisse un mécanisme lui permettant d'accorder la priorité à l'approbation d'additifs alimentaires ou d'interventions qui pourraient avoir des répercussions sur le plan de la santé publique. Au lieu de tout simplement les analyser en même temps que d'autres, l'enquêtrice a proposé que les additifs alimentaires présentant des avantages pour la santé fassent l'objet d'une procédure d'approbation accélérée.

Je pense que ma collègue, quand elle a rencontré le comité, vous a également parlé de cette proposition. Or, je tiens à vous dire que le

mécanisme d'approbation accélérée est maintenant en place. Nous sommes en mesure d'accélérer le processus d'approbation des additifs alimentaires qui peuvent présenter des avantages importantes pour la santé publique. En fait, nous avons utilisé ce processus pour améliorer certaines des interventions que j'ai mentionnées.

Je pense que ma collègue a également parlé du fait que nous voulons préparer des directives à l'intention de l'industrie pour l'informer des critères lui permettant d'identifier les interventions qui peuvent faire l'objet d'une approbation accélérée. Ces directives sont celles que nous comptons publier d'ici un mois, selon le délai établi.

La présidente: Merci beaucoup.

Y a-t-il d'autres commentaires? Allez-y, mais rapidement.

M. Jeff Farber: Brièvement, nous avons déjà eu recours à la procédure accélérée. Par exemple, nous l'avons utilisée pour approuver un nouveau processus qui utilise les bactériophages pour traiter la viande. Les bactériophages peuvent neutraliser la listériose sur la surface de la viande. Il s'agit en fait d'un agent technologique.

La semaine dernière, nous avons également approuvé un nouveau processus de fabrication sous haute pression appliqué aux produits de la viande. L'industrie pourra l'utiliser sans difficulté. C'est là un autre exemple où l'approbation a été accélérée.

Merci, madame la présidente.

La présidente: Je tiens à remercier les témoins d'être venus nous rencontrer aujourd'hui. Je tiens aussi à féliciter les membres du comité pour leurs questions fort pertinentes.

Les témoins peuvent quitter la salle.

Merci, monsieur Plummer, d'avoir participé à la discussion.

La séance est levée.

POSTE  MAIL

Société canadienne des postes / Canada Post Corporation

Port payé

Postage paid

Poste-lettre

Lettermail

**1782711
Ottawa**

*En cas de non-livraison,
retourner cette COUVERTURE SEULEMENT à :*
Les Éditions et Services de dépôt
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Ottawa (Ontario) K1A 0S5

If undelivered, return COVER ONLY to:
Publishing and Depository Services
Public Works and Government Services Canada
Ottawa, Ontario K1A 0S5

Publié en conformité de l'autorité
du Président de la Chambre des communes

PERMISSION DU PRÉSIDENT

Il est permis de reproduire les délibérations de la Chambre et de ses comités, en tout ou en partie, sur n'importe quel support, pourvu que la reproduction soit exacte et qu'elle ne soit pas présentée comme version officielle. Il n'est toutefois pas permis de reproduire, de distribuer ou d'utiliser les délibérations à des fins commerciales visant la réalisation d'un profit financier. Toute reproduction ou utilisation non permise ou non formellement autorisée peut être considérée comme une violation du droit d'auteur aux termes de la *Loi sur le droit d'auteur*. Une autorisation formelle peut être obtenue sur présentation d'une demande écrite au Bureau du Président de la Chambre.

La reproduction conforme à la présente permission ne constitue pas une publication sous l'autorité de la Chambre. Le privilège absolu qui s'applique aux délibérations de la Chambre ne s'étend pas aux reproductions permises. Lorsqu'une reproduction comprend des mémoires présentés à un comité de la Chambre, il peut être nécessaire d'obtenir de leurs auteurs l'autorisation de les reproduire, conformément à la *Loi sur le droit d'auteur*.

La présente permission ne porte pas atteinte aux privilèges, pouvoirs, immunités et droits de la Chambre et de ses comités. Il est entendu que cette permission ne touche pas l'interdiction de contester ou de mettre en cause les délibérations de la Chambre devant les tribunaux ou autrement. La Chambre conserve le droit et le privilège de déclarer l'utilisateur coupable d'outrage au Parlement lorsque la reproduction ou l'utilisation n'est pas conforme à la présente permission.

On peut obtenir des copies supplémentaires en écrivant à : Les Éditions et Services de dépôt
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Ottawa (Ontario) K1A 0S5
Téléphone : 613-941-5995 ou 1-800-635-7943
Télécopieur : 613-954-5779 ou 1-800-565-7757
publications@tpsgc-pwgsc.gc.ca
<http://publications.gc.ca>

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante : <http://www.parl.gc.ca>

Published under the authority of the Speaker of
the House of Commons

SPEAKER'S PERMISSION

Reproduction of the proceedings of the House of Commons and its Committees, in whole or in part and in any medium, is hereby permitted provided that the reproduction is accurate and is not presented as official. This permission does not extend to reproduction, distribution or use for commercial purpose of financial gain. Reproduction or use outside this permission or without authorization may be treated as copyright infringement in accordance with the *Copyright Act*. Authorization may be obtained on written application to the Office of the Speaker of the House of Commons.

Reproduction in accordance with this permission does not constitute publication under the authority of the House of Commons. The absolute privilege that applies to the proceedings of the House of Commons does not extend to these permitted reproductions. Where a reproduction includes briefs to a Committee of the House of Commons, authorization for reproduction may be required from the authors in accordance with the *Copyright Act*.

Nothing in this permission abrogates or derogates from the privileges, powers, immunities and rights of the House of Commons and its Committees. For greater certainty, this permission does not affect the prohibition against impeaching or questioning the proceedings of the House of Commons in courts or otherwise. The House of Commons retains the right and privilege to find users in contempt of Parliament if a reproduction or use is not in accordance with this permission.

Additional copies may be obtained from: Publishing and Depository Services
Public Works and Government Services Canada
Ottawa, Ontario K1A 0S5
Telephone: 613-941-5995 or 1-800-635-7943
Fax: 613-954-5779 or 1-800-565-7757
publications@tpsgc-pwgsc.gc.ca
<http://publications.gc.ca>

Also available on the Parliament of Canada Web Site at the following address: <http://www.parl.gc.ca>